ಪ್ರಥಮ ವಿಶ್ವ ಕನ್ನಡ ಸಮ್ಮೇಳನ ಸಾಹಿತ್ಯ ಮಾಲೆ 109

ವಿಚಾರ ಸಾಹಿತ್ಯ

ಬೆಟ್ಟದಿಂದ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ

ಡಾ. ಎಚ್. ಎಲ್. ನಾಗೇಗೌಡ

ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರ 1983

ಶ್ರೀ ಕಾಶೀ ಜಗದ್ಗುರು ವಿಶ್ವಾರಾಧ್ಯ ಜ್ಞಾನಸಿಂಹಾಸನದ
ಜ್ಞಾನ ಮಂದಿರಕ್ಕೆ ದಾವಣಗೆರೆ ವೇ|| ಬಿ. ಎಂ. ಚನ್ನಬಸಯ್ಯನವರು
ಸಮರ್ಪಿಸಿದ್ದು.

ತಾ. 20-1-1988 ನೇ ಬುಧವಾರ

ಬೆಟ್ಟದಿಂದ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ

ಅಥವಾ

ಕಾಫಿಯ ಕಥೆ

ಎಚ್. ಎಲ್. ನಾಗೇಗೌಡ



ವಿಶ್ವ ಕನ್ನಡ ಸಮ್ಮೇಳನ
14-3 ಎ, ನೃಪತುಂಗ ರಸ್ತೆ
ಬೆಂಗಳೂರು-560 002

Vishwa Kannada Sahithya Male

BETTADINDA BATTALIGE or The Story of Coffee by
Sri H. L. Nage Gowda,

Published by K. Jayacharya, K.A.S., Additional Director, Directorate of Kannada & Culture (Vishwa Kannada Sammelana).
14/3, Nrupathunga Road, Bangalore-560 002.

Third Edition : 1983, 5000 Copies

ಬೆಲೆ : ಮೂರು ರೂಪಾಯಿಗಳು

ಅಶ್ವಥ್ ಪ್ರಿಂಟರ್ಸ್
೪೪೩, ೪೪ನೇ ಅಡ್ಡರಸ್ತೆ, ಒಂದನೇ ಮುಖ್ಯರಸ್ತೆ
೮ನೇ ಹಂತ, ಜಯನಗರ, ಬೆಂಗಳೂರು-೫೬೦ ೦೮೨

ಆರ್. ಗುಂಡೂರಾವ್
ಮುಖ್ಯಮಂತ್ರಿ



ವಿಧಾನಸೌಧ
ಬೆಂಗಳೂರು

ದಿನಾಂಕ: ೧೮-೯-೮೨

ಸಂಕಲ್ಪ....ಸಿದ್ಧಿ

ಸುಮಾರು ಎರಡು ಸಾವಿರ ವರ್ಷಗಳಿಗೂ ಹೆಚ್ಚು ದೀರ್ಘವಾಗಿ ಐತಿಹಾಸಿಕ ಪರಂಪರೆ ಕನ್ನಡ ನಾಡಿನದು. ಈ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡ ಭಾಷೆ, ಸಾಹಿತ್ಯ, ಕಲೆ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳು ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿ, ಶ್ರೀಮಂತವಾಗಿ ಬೆಳೆದು, ಈ ನಾಡಿನ ಇತಿಹಾಸವನ್ನು ಭವ್ಯವಾಗಿಸಿವೆ.

ಒಂದು ನಾಡಿನ ಅಂತಃಸತ್ವ ಅಡಕವಾಗಿರುವುದೇ ಅದರ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ನೆಲೆಗಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ. ಈ ನೆಲೆಗಟ್ಟು ಭದ್ರವಾಗಿರಬೇಕಾದರೆ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಂಪರೆ ಉತ್ಕರ್ಷಕ್ಕೆ ಏರಲು ಔನ್ನತ್ಯ ಸಾಧಿಸಲು ನಿರಂತರವಾಗಿ ಪ್ರಯತ್ನಗಳು ನಡೆಯಬೇಕು.

ಭಾರತೀಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಸುಹೊಕ್ಕಾಗಿ ಬೆಸೆದುಕೊಂಡಿದ್ದರೂ ಕನ್ನಡ ತನ್ನದೇ ಆದ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸಂಸ್ಕಾರಗಳನ್ನು, ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.

ಕನ್ನಡ ನಾಡಿನ ಭವ್ಯ ಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಜಾಗತಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಚಿತ್ರಿಸಿ, ವಿಶ್ವಕ್ಕೆ ಕನ್ನಡ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಸಾರುವ ಸದುದ್ದೇಶದಿಂದ ಪ್ರಥಮ ವಿಶ್ವ ಕನ್ನಡ ಸಮ್ಮೇಳನವನ್ನು ಕರ್ನಾಟಕದ ಪ್ರಮುಖ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಕೇಂದ್ರವಾದ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಏರ್ಪಡಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಇದೊಂದು ಚರಿತ್ರಾರ್ಹವಾದ ಸಂದರ್ಭವೆಂದು ನನ್ನ ನಂಬಿಕೆ. ಈ ಚಿರಿತ್ರಾರ್ಹ ಸಮ್ಮೇಳನ ಸಾರ್ಥಕವಾಗಲು ಮತ್ತು ಬಹುಕಾಲ ಇದರ

ಸವಿ ನೆನಪು ಉಳಿಯಲು ಹಲವು ಯೋಜನೆಗಳನ್ನು ರೂಪಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಕನ್ನಡದ ಖ್ಯಾತ ಲೇಖಕರ ಮಹತ್ವದ ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸಿ, ಸುಲಭ ಬೆಲೆಗೆ ಒದಗಿಸುವುದು ಈ ಯೋಜನೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು. ಇದರಂತೆ ಒಂದುನೂರಾ ಎರಡು ಕೃತಿಗಳನ್ನು, ಹದಿನೇಳು ಸಂಕಲನಗಳನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿ ಪ್ರಕಟಿಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಈ ಸಾಹಿತ್ಯ ಮಾಲಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಕವನ, ಕಾದಂಬರಿ, ನಾಟಕ, ವಿಚಾರ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲದೆ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದ ಸತ್ವವನ್ನು, ವೈವಿಧ್ಯವನ್ನು ಪ್ರತಿಫಲಿಸುವ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಸಂಕಲನಗಳು ಇವೆ. ಅನ್ಯಭಾಷಿಕರಿಗೆ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದ ಕಂಪು ಬೀರುವಂತೆ ಕೆಲವು ಆಯ್ದ ಕೃತಿಗಳ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಭಾಷಾಂತರವನ್ನು ಕೂಡ ಪ್ರಕಟಿಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಸಾಹಿತ್ಯಮಾಲೆಯ ಈ ಕೃತಿರತ್ನಗಳನ್ನು ಸಹೃದಯ ವಾಚಕರು ಓದಿ ಆಸ್ವಾದಿಸಿದರೆ ನಮ್ಮ ಶ್ರಮ ಸಾರ್ಥಕ ; ಸಮ್ಮೇಳನ ಅರ್ಥಪೂರ್ಣವಾಗುವುದೆಂದು ನನ್ನ ಅಭಿಲಾಷೆ.

ಈ ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡುವಲ್ಲಿ ಸಾಹಿತ್ಯ ಸಮಿತಿಯ ಪರಿಣತ ಸದಸ್ಯರು ಸಾಕಷ್ಟು ಶ್ರಮಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಸುದೈವದಿಂದ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಭಾವಂತ ಲೇಖಕರ ಅಮೂಲ್ಯ ಕೃತಿಗಳಿಗೆ ಕೊರತೆ ಇಲ್ಲ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ನಿಶ್ಚಿತ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡುವುದು ಸುಲಭದ ಕೆಲಸವಲ್ಲ. ಆದರೂ ಬಹುಜನರಿಗೆ ಒಪ್ಪಿಗೆಯಾಗುವಂತೆ ಸಾಹಿತ್ಯ ಸಮಿತಿ ತನ್ನ ಕರ್ತವ್ಯ ನಿರ್ವಹಿಸಿದೆಯೆಂದು ಭಾವಿಸುತ್ತೇನೆ. ಈ ಸಮಿತಿಗೆ ಕೃತಜ್ಞತೆಗಳನ್ನು ಅರ್ಪಿಸುವುದು ನನ್ನ ಕರ್ತವ್ಯ. ಈ ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸಲು ಅನುಮತಿ ನೀಡಿ, ಲೇಖಕರು ಉಪಕರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅವರ ಉದಾರ ಉಪಕಾರವನ್ನು ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕೃತಜ್ಞತಾಪೂರ್ವಕವಾಗಿ ನೆನೆಯುತ್ತೇನೆ.

ಈ ಗ್ರಂಥಮಾಲೆ ಕನ್ನಡಿಗರ ಮನಸ್ಸನ್ನು ತಟ್ಟಿ, ಹೃದಯಸ್ಪಂದನ ಮಾಡಿದರೆ ನಮ್ಮ ಸಂಕಲ್ಪಕ್ಕೆ ಸಿದ್ಧಿ ದೊರಕಿದಂತೆ. ಈ ಪ್ರಯತ್ನ 'ನ ಭೂತೋ' ಎಂದು ಹೆಮ್ಮೆಯಿಂದ ಹೇಳಬಲ್ಲೆ. ತಾಯಿ ಭುವನೇಶ್ವರಿ ಈ ಪ್ರಯತ್ನವನ್ನು ಹರಸಿ, ಮಂಗಳವುಂಟುಮಾಡಲೆಂದು ವಿನೀತ ಪ್ರಾರ್ಥನೆ ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತೇನೆ.

ರಾ. ಹೆಗಡೆ

ಮುಖ್ಯಮಂತ್ರಿ

ಪರಿವಿಡಿ

ಚಿತ್ರಸೂಚಿ

ಬೆಟ್ಟದಿಂದ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ

ಚಿತ್ರಸೂಚಿ

ಬೆಟ್ಟದಿಂದ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ

1. ಬೆಟ್ಟದಿಂದ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ

ಜಗತ್ತಿನ ಪಾಪವನ್ನು ತೊಳೆಯುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಹರಿಯ ಅಡಿಯಿಂದ ಹರನ ಜಡೆಯಿಂದ ಜಹ್ನುವಿನ ಕಿವಿಯಿಂದ 'ಗಂಗಾವತರಣ'ವಾದಂತೆ, ಲೋಕದ ಜನರ ಜಡವನ್ನು ಕಳೆಯಲಿಕ್ಕಾಗಿ ಗಿರಿಯಮೇಲಿಂದ ಬೆಟ್ಟದೊರೆಯಿಂದ ಕಣಿವೆಯೆಡೆಯಿಂದ 'ಕಾಫಿಯವತರಣ'ವಾಯಿತೆಂದರೆ ತಪ್ಪಿಲ್ಲ !

ಕಾಫಿ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಆಪ್ಯಾಯಮಾನವಾದ ಪಾನೀಯ. ಬೆಳಗ್ಗೆ ಎಚ್ಚರವಾದಾಗ ಹಾಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ಎದ್ದು ಅರ್ಧ ಮಲಗಿ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯಲು ಮೊದಲಿಟ್ಟರೆ ರಾತ್ರಿ ಹಾಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಲು ಚಾಚಲು ಹೋಗುವ ತನಕವೂ ಕುಡಿಯುವಂತಹ ಪಾನೀಯ ಕಾಫಿ. ತಿಂಡಿ ಆದನಂತರ ಕಾಫಿ. ಯಾವುದೇ ಕೆಲಸ ಮೊದಲಿಡಲು ಕಾಫಿ ಇಲ್ಲದೆ ಸ್ಫೂರ್ತಿಯೇ ಇಲ್ಲ ಎನ್ನಿ. ಕೆಲಸದ ಮಧ್ಯೆ ಕಾಫಿ ಇಲ್ಲದೆ ಉತ್ಸಾಹವಿಲ್ಲ. ಕೆಲಸದ ಕೊನೆಯಲ್ಲಂತೂ ಕಾಫಿ ಬೇಕೇಬೇಕು. ಅತಿಥಿ ಅಭ್ಯಾಗತರಿಗೆ ಕಾಫಿ ಕೊಡದೆಹೋದರೆ ಗೃಹಿಣಿಗೆ ಸಮಾಧಾನವಿಲ್ಲ ! ಕಛೇರಿಯಲ್ಲಂತೂ ನೌಕರರು ಬಂದವರಿಗೆ, ಬಂದವರು ನೌಕರರಿಗೆ ಕೊಡ ಕೊಳುವ ಪ್ರಧಾನ ಪ್ರಥಮ ವಸ್ತುವೇ ಕಾಫಿ. ಮಿತ್ರರ ಭೇಟಿಗಂತೂ ಕಾಫಿಯೇ ನಾಂದಿ ಅಲ್ಲವೆ. ಮಿತ್ರತ್ವದ ನಾಂದಿಯೂ ಕಾಫಿಯಿಂದಲೇ ! ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಇಲ್ಲದೆಹೋದರೆ ಜೀವವೇ ಇಲ್ಲ. ಜಾತ್ರೆಯ ಉತ್ಸಾಹಕ್ಕೆ ಕಾಫಿಯೇ ಮೂಲ. ದಿನದ ದುಡಿತದಿಂದ ಬೇಸತ್ತ ಗಂಡನನ್ನು, ಯಾವುದೇ ಸಾಂಸಾರಿಕ ನೋವಿನಿಂದ ನೊಂದ ಪತಿಯನ್ನು, ಇನ್ನಾವುದೋ ಕಾರಣದಿಂದ ತನ್ನ ಮೇಲೆ ಮುನಿದ ಪ್ರಿಯನನ್ನು ಸಂತೋಷಗೊಳಿಸಲು ಸಂತುಷ್ಟಗೊಳಿಸಲು ವಶಪಡಿಸಲು ಪತ್ನಿಗಿರುವ ಒಂದೇ ಒಂದು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾದ ಸುಲಭ ವಸ್ತುವೆಂದರೆ ಒಲವಿನ ನಗೆಗೂಡಿದ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಕಾಫಿ ತುಂಬಿದ ಬಟ್ಟಲು ! ನಾನು ಈ ಹೊತ್ತಗೆಯನ್ನು ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತ

ಕುಡಿಯುತ್ತ ಬರೆದೆ ! ನೀವಂತೂ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತ, ಕುಡಿಯುತ್ತ ಇದನ್ನು ಓದುತ್ತೀರಿ ಎಂಬುದು ನನ್ನ ನಂಬಿಕೆ. ಇದನ್ನು ಬರೆಯಲಾರಂಭಿಸಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಿರುವಂತೆಯೇ ಸ್ಫೂರ್ತಿ ಎಲ್ಲಿಂದ ಬಂತೊ !

ಇಳಿದು ಬಾ ಕಾಫಿ !
ಇಳಿದು ಬಾ !
ಮಲೆಯ ಬೀಡಿನಿಂದ
ಗಿರಿಯ ಮೇಲಿನಿಂದ
ಮಳೆಯ ನಾಡಿನಿಂದ
ಸೊಗದ ತಾಣದಿಂದ
ಬೆಟ್ಟದೋರೆಯಿಂದ
ಇಳಿದು ಬಾ !
ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಇಳಿದು ಬಾ ಕಾಫಿ !
ಇಳಿದು ಬಾ !
ಚಿಗುರು ಚಿಗುರಾಗಿ
ನೋಡೆ ಸೊಗಸಾಗಿ
ಹಸಿರು ಗಿಡವಾಗಿ
ಮಲೆಯ ಬೆಡಗಾಗಿ
ಬಿಳಿಯ ಹೂವಾಗಿ
ಗಿರಿಯ ಕಳೆಯಾಗಿ
ಕೆಂಪು ಹಣ್ಣಾಗಿ
ಕಂದು ಬೀಜಾಗಿ
ತನುಗೆ ತಂಪಾಗಿ
ಮನಕೆ ಮೋಜಾಗಿ
ಕರಿಯ ಪುಡಿಯಾಗಿ
ಹಾಲ ಸೆರೆಯಾಗಿ
ಸಿಹಿಯ ಜೊತೆಯಾಗಿ
ಬಟ್ಟಲಾಸರೆಯಾಗಿ

ಇಳಿದು ಬಾ ಕಾಫಿ !
ಇಳಿದು ಬಾ !
ನಾಲಗೆಗೆ ಇಳಿದು ಬಾ ಕಾಫಿ !
ಇಳಿದು ಬಾ !

ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿರುವ ಹಲವಾರು ಗುಣಗಳು ಮನುಷ್ಯಕೋಟಿಯನ್ನು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ಪ್ರಪಂಚದ ಹಲವಾರು ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬಹಳಷ್ಟು ಆಕರ್ಷಿಸಿವೆ. ನೊರೆಯ ಶ್ವೇತಕಿರೀಟವಿಟ್ಟ ನಯವಾದ ಕಂದಿನ ಮನೋಹರ ವಾದ ನೋಟ ಕಣ್ಣಿಗೆ. ಎಲ್ಲಿದ್ದರೂ ಸನಿಹ ಸೆಳೆಯಬಲ್ಲ ಹಿತವಾದ ಪರಿಮಳ ನಾಸಿಕಕ್ಕೆ. ಗುಟುಕು ಕುಡಿದೊಡನೆ ರಸವೊಸರಿಸಬಲ್ಲ ಸೊಗಸಾದ ರುಚಿ ನಾಲಗೆಗೆ. ಹೆಸರು ಕೇಳಿದೊಡನೆ ಆನಂದತುಂದಿಲರಾಗಬಹುದಾದಂತಹ ಸೊಗಸಾದ ನಾದಮಾಧುರ್ಯ ಕಿವಿಗೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಂದ್ರಿಯಗಳಿಗೂ ಪ್ರಿಯವಾದುದು ಕಾಫಿ. ಇಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಕಾಫಿ ಯುದ್ಧಗಳನ್ನು ಗೆದ್ದಿದೆ. ಸಂಧಿಗಳನ್ನು ಸಾಧಿಸಿದೆ. ತತ್ವವನ್ನು ಬೆಳೆಸಿದೆ. ಕಲೆಯನ್ನು ಉಳಿಸಿದೆ. ನಾಗರೀಕತೆಯನ್ನು ಮುಂದುವರಿಸಿದೆ.

ಇಂದು ಲೋಕದ ಸ್ತ್ರೀಪುರುಷರ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಿಯವಾದ ಪಾನೀಯ ಕಾಫಿ. ಅದು ನಾಗರೀಕರ ಪಾನೀಯವಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಅನಾಗರೀಕರ ಪಾನೀಯವೂ ಹೌದು. ಬಹಳ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ಕಾಫಿ ಜನಪ್ರಿಯ ಪಾನೀಯ. ಅದು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳ, ಅಧ್ಯಾಪಕರ, ದುಡಿಯುವವರ, ದುಡಿಸುವವರ, ಭಾವ ಜೀವಿಗಳ, ಬುದ್ಧಿಜೀವಿಗಳ, ಹಳ್ಳಿಗರ, ಪಟ್ಟಣಿಗರ, ಯೋಗಿಗಳ, ಭೋಗಿಗಳ, ಇದ್ದವರ, ಇಲ್ಲದವರ, ಎಲ್ಲರ, ಎಲ್ಲಾ ಸ್ಥಳಗಳ, ಎಲ್ಲಾ ಕಾಲಗಳ ಪ್ರಿಯ ವಾದ ಪಾನೀಯ. ದುಃಖವಾದರೆ ಅದರ ಶಮನಕ್ಕೆ, ಸುಖವಾದರೆ ಅದರ ಪ್ರದರ್ಶನಕ್ಕೆ ಕಾಫಿ ಇಲ್ಲದೆ ಸಾಧ್ಯವೇ ಇಲ್ಲ. ಪ್ರಪಂಚದ ಎಷ್ಟೋ ಸ್ನೇಹಕ್ಕೆ ಇದೇ ಬಲವಾದ ಬೆಸುಗೆ. ಸ್ನೇಹ ಕಥೆಗಳಿಗೆ ಕಾಫಿಯೇ ಜೀವಾಳ ಶಕ್ತಿ. ಸೈನ್ಯದಲ್ಲೂ ಮತಿಯನ್ನು ಮಸುಕುಮಾಡದೆ ಮನಸ್ಸಿಗೆ ಚೇತನವನ್ನು ಕೊಡುವ ಪಾನೀಯವೆಂದು ತಜ್ಞರಿಂದ ಪರಿಗಣಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಹುಟ್ಟು-ಸಾವುಗಳ ಮಧ್ಯೆ ಅಲ್ಲಿಂದ ಇಲ್ಲಿಯ ತನಕ ಎಲ್ಲೆಂದರಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಆಕ್ರಮಿಸದ ಸ್ಥಳ ಕಾಲಗಳೇ ಇಲ್ಲ.

ಕುಡಿಯುವ ಚಟವುಳ್ಳವರು ತಾವು ಕುಡಿಯುವ ಪಾನೀಯವನ್ನಷ್ಟೇ ಹೊಗಳುವುದು ಸ್ವಾಭಾವಿಕ. ಟೀಯನ್ನು ಕುರಿತು ವಿಲಿಯಂ ಯಾಆರ್ಟ್ ಗ್ಲ್ಯಾಡ್‌ಸ್ಟನ್[1] ಹೇಳಿದ : 'ಚಳಿಯಾದರೆ ಟೀ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ; ಬಿಸಿಯಾದರೆ ತಣ್ಣಗೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಮನಸ್ಸಿಗೆ ಮಂಕು ಕವಿದರೆ ಉತ್ಸಾಹವನ್ನುಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ ; ಉದ್ರೇಕವಾದರೆ ಶಾಂತಿಯನ್ನು ಕೊಡುತ್ತದೆ' ಎಂದು. ಆತ ಪ್ರಾಯಶಃ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕುಡಿದುನೋಡುವ ಭಾಗ್ಯ ಪಡೆದಿರಲಿಲ್ಲ. ಹಾಗೆ ಕುಡಿದಿದ್ದರೆ ಅದನ್ನು ಕುರಿತು ನ್ಯಾಯಪಕ್ಷಪಾತಿಯಾಗಿದ್ದ ಆತ ಕೊಡಬಹುದಾಗಿದ್ದ ಪ್ರಶಂಸಾಪತ್ರ ಮನೋಜ್ಞವಾಗಿರಬಹುದಿತ್ತು ! ಆದರೆ ಕೊಡದೆಹೋದರೆ ಏನಾಯಿತು ? ಕೋಟಿಕೋಟಿ ಶ್ರೀಸಾಮಾನ್ಯರು ಕೊಟ್ಟ ಪ್ರಶಸ್ತಿಗಳಿಗೆ ಇತಿಮಿತಿ ಇಲ್ಲವಷ್ಟೆ !

ಕಾಫಿ ಎಲ್ಲಾ ಕ್ಷೇತ್ರಗಳನ್ನೂ ಪ್ರಿಯವಾಗಿ, ಮೋಹಕವಾಗಿ ಮಧುರವಾಗಿ ಹಬ್ಬಿದೆ ತಬ್ಬಿದೆ. ಹಳ್ಳಿಯಿಂದ ದಿಳ್ಳಿಯತನಕ, ಮನೆಯಿಂದ ಮಠದವರೆಗೆ ಅದು ಇಲ್ಲದ ಸ್ಥಳವಿಲ್ಲ. ರೈತ ನೇಗಿಲು ಹಿಡಿಯುವ ಮೊದಲು ಕಾಫಿ ಬೇಕು. ವಿದ್ಯಾವಂತರಿಗೆ ಲೇಖನಿ ಎತ್ತುವ ಮೊದಲು ಕಾಫಿ ಇಲ್ಲದೆ ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಆಚಾರವಂತರಾದ ಆಚಾರ್ಯರಿಗೆ ಪೂಜೆ ಪುರಸ್ಕಾರಗಳನ್ನು ಮಾಡುವ ಮೊದಲು ಕಾಫಿ ಸಿಕ್ಕದೆ ಹೋದರೆ ಮಾನಸಿಕ ಶಾಂತಿ ಇಲ್ಲ. ಚೋದ್ಯದ ಸಂಗತಿ ಎಂದರೆ, ಉಪವಾಸವ್ರತದವರಿಗೆ ಕಾಫಿ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಉಪವಾಸ ಭಂಗವಾಗದಿರುವುದು ! ಆಧುನಿಕ ರಾಜಕೀಯ ಉಪವಾಸಗಳ ಭೀಮಬಲವೆಂದರೆ ಕಾಫಿಯೇ ತಾನೆ. ಪಾರಲೌಕಿಕರಿಗೆ ಗಂಗಾಸ್ನಾನ ! ಲೌಕಿಕರಿಗೆ ಕಾಫಿಪಾನ ! ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಬೆಟ್ಟದಿಂದ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಇಳಿದುಬಂದ ಕಾಫಿ ಮಾನವರಿಗೆ ಜೀವನಪ್ರದವಾದ ಅಮೃತಪಾನೀಯವಾಗಿಬಿಟ್ಟಿದೆ.

---

[1]ವಿಲಿಯಂ ಯಾಆರ್ಟ್ ಗ್ಲ್ಯಾಡ್‌ಸ್ಟನ್ (William Ewart Gladstone) (1809-1898) : ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ಹೆಸರಾಂತ ಪ್ರಧಾನಿ ಹಾಗೂ ರಾಜನೀತಿಜ್ಞ. ಈತ ನಾಲ್ಕು ಬಾರಿ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ಪ್ರಧಾನಮಂತ್ರಿಯಾಗಿದ್ದ. ಈತನ ತಂದೆ ವರ್ತಕ ಹಾಗೂ ತೋಟದ ಮಾಲೀಕ.

2. ಕಾಫಿ ಮತ್ತು ಸಾಹಿತ್ಯ

ಸಾಮಾನ್ಯನಲ್ಲಿಯೂ ಅಸಮಾನ್ಯ ಪ್ರತಿಭಾಪ್ರಚೋದನೆ ಮಾಡುವ ಕಾಫಿ ಪ್ರತಿಭಾವಂತನಿಗೆ ಎಂತಹ ಪ್ರಚೋದನೆ ಮಾಡಲಿಕ್ಕಿಲ್ಲ! ಕಾಫಿಯ ಮೇಲೆ ಕವಿತೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿದರು ನಮ್ಮ ಕವಿಗಳು. ಕಾಫಿಯನ್ನು 'ದೈವಿಕ ಪಾನೀಯ'(Divine Drink) ಎಂದರು. ಅದನ್ನು ಸಿಂಹಾಸನದ ಮೇಲೇರಿಸಿ ಚಕ್ರವರ್ತಿಯ ಸ್ಥಾನಕೊಟ್ಟರು. ಕಾಫಿ ಭವನಗಳನ್ನು ಹೊಗಳಿ ಹಾಡಿದರು. ನಾಟಕಗಳಲ್ಲಿ ಪಾತ್ರಗಳ ಬಾಯಿಂದ ಕಾಫಿಯ ಮಹಿಮೆಯನ್ನು ನುಡಿಸಿದರು.

ಅನೇಕ ಹೆಸರಾಂತ ಸಾಹಿತಿಗಳು ಮಾದಕಪಾನೀಯಗಳ ದಾಸರಾಗಿ ತಮ್ಮ ಪ್ರತಿಭಾಪ್ರದರ್ಶನಕ್ಕೆ ಭಂಗತಂದುಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಕಾಫಿಯ ಪ್ರವೇಶವಾದನಂತರ ಮಾದಕವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತೊರೆದು ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕುಡಿಯಲಾರಂಭಿಸಿ, ಅದರಿಂದ ದೇಹಕ್ಕೆ ಉತ್ಸಾಹವನ್ನೂ ಬುದ್ಧಿಗೆ ಪ್ರಚೋದನೆಯನ್ನೂ ಪಡೆದು, ತಮ್ಮ ಕೃತಿಗಳನ್ನು ರಚಿಸಿದರು. ಸರ್ ಜೇಂಸ್ ಮ್ಯಾಕಿನ್‌ಟಾಷ್[1] ಎಂಬ ಸ್ಕಾಟ್‌ಲೆಂಡ್ ದೇಶದ ತತ್ವಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞ ಹಾಗೂ ರಾಜಕಾರಣಿಗೆ ಕಾಫಿಯ ಮೇಲೆ ಬಹಳ ಗೀಳು. ಆತ 'ಮನುಷ್ಯನ ಪ್ರತಿಭೆ ಎಷ್ಟೆಂಬುದನ್ನು ನೋಡಬೇಕಾದರೆ ಅವನು ಎಷ್ಟು ಕಾಫಿ ಕುಡಿದಿದ್ದಾನೆ ಎಂದು ನೋಡಬೇಕು' ಎಂದು ಯಾವಾಗಲೂ ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದನಂತೆ. ವಿಡಂಬನ ಸಾಹಿತ್ಯಕ್ಕೆ ಹೆಸರಾದ ವಾಲ್ಟೇರ್[2] ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವುದರಲ್ಲಿ ನಿಸ್ಸೀಮ. ದಿನಕ್ಕೆ ಐವತ್ತು ಲೋಟ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದನಂತೆ! ಅದಕ್ಕೇ

---

[1] ಸರ್ ಜೇಂಸ್ ಮ್ಯಾಕಿನ್‌ಟಾಷ್ (Sir James Mackintosh) (1765–1832) ಸ್ಕಾಟ್‌ಲೆಂಡ್ ದೇಶದ ಈತ ಹೆಸರಾಂತ Privy Councillor. ಈತನ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾದ ನ್ಯಾಯಶಾಸ್ತ್ರ ಗ್ರಂಥವೆಂದರೆ, 'The Law of Nature and Nations' ಎಂಬ ವಿಷಯದ ಮೇಲೆ ಮಾಡಿದ ಭಾಷಣಗಳು. 1803ರಲ್ಲಿ ನೈಟ್‌ಹುಡ್ ಬಿರುದು ಪಡೆದನಂತರ ಬೊಂಬಾಯಿಗೆ ಬಂದು ಇಲ್ಲಿ 'ರಿಕಾರ್ಡರ್' ಎಂಬ ಹುದ್ದೆಯಲ್ಲಿದ್ದು 1811ರಲ್ಲಿ ಹಿಂದಿರುಗಿದನಂತೆ.

[2] ವಾಲ್ಟೇರ್ (Voltaire (1694–1778) Francois Marie Arovet ಎಂಬುವನಿಗೆ ಇದ್ದ ಕಾವ್ಯನಾಮ (pen name), ಫ್ರೆಂಚ್ ಲೇಖಕ ಹಾಗೂ ಕವಿ.

ಆತನಿಗೆ 'ಕಾಫಿ ಕುಡುಕರ ದೊರೆ' ಎಂಬ ಬಿರುದಿತ್ತಂತೆ. ಬಾಲ್‌ಜಾಕ್[1] ಎಂಬ ಬಹು ಹೆಸರಾಂತ ಫ್ರೆಂಚ್ ಕಾದಂಬರಿಕಾರ ಸಂಜೆ ಆರು ಗಂಟೆಗೆ ಮಲಗಿ, ರಾತ್ರಿ ಹನ್ನೆರಡು ಗಂಟೆಗೆ ಎದ್ದು ಆಮೇಲೆ ಹನ್ನೆರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಾ, ಒಂದೇಸಮನೆ ಬರೆಯುತ್ತಿದ್ದನಂತೆ ! ಪುಣ್ಯಾತ್ಮ ಎಷ್ಟು ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದನೋ !! ಕಾಫಿ ಕುಡಿದು ಅದರ ಸುಖ ಅನುಭವಿಸಿದ ಆತನ ಬಾಯಿಂದಲೇ ಅದನ್ನು ಕುಡಿದರೆ ಉಂಟಾಗುವ ಮಹತ್ವ ಪರಿಣಾಮದ ವರ್ಣನೆಯನ್ನು ಕೇಳಿ : 'ಕಾಫಿ ಗಂಟಲಿನಿಂದ ಜಠರಕ್ಕೆ ಇಳಿದ ತಕ್ಷಣವೇ ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿಯೂ ಕೋಲಾಹಲ. ರಣರಂಗದಲ್ಲಿ ನೆರೆದ ಮಹಾ ಸೇನಾಪಡೆಗಳು ಚಲಿಸಿದಂತೆ ಭಾವನೆಗಳ ಚಲಿಸ ಲಾರಂಭಿಸುತ್ತವೆ. ಯುದ್ಧ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ನೆನೆಸಿಕೊಂಡ ವಿಚಾರಗಳು ನಾಗಾಲೋಟದಿಂದ ಓಡಿಬರುತ್ತವೆ. ಗಾಳಿಗೆ ಬಾವುಟ ಹಾರುತ್ತಿರೆ, ಹೋಲಿಕೆ ಗಳ ಲಘು ಅಶ್ವಪಡೆ ಶತ್ರುಸೈನ್ಯದ ಮೇಲೆ ಬೀಳುವ ಗಭೀರ ಆಜ್ಞೆ ಯನ್ನೀಯುತ್ತದೆ ; ತರ್ಕದ ಫಿರಂಗಿ ಪಡೆ ಮದ್ದುಗುಂಡುಗಳ ಮಳೆಗರೆಯು ತ್ತದೆ ; ಚಮತ್ಕಾರದ ಹರಿತಬಾಣಗಳು ತಿರ್‌ರ್ ಎಂದು ಹೊರಡುತ್ತವೆ. ಉಪಮೆಗಳು ಉದ್ಭವಿಸುತ್ತವೆ. ಕಾಗದ ಮಸಿಯಿಂದ ತುಂಬಿಹೋಗುತ್ತದೆ. ಏಕೆಂದರೆ, ಹೋರಾಟದ ಆರಂಭವಾಗುವುದು ಮತ್ತು ಮುಗಿಯುವುದು ಕರಿ ನೀರಿನ ಭೋರ್ ಭೋರ್ ಮಳೆಯಿಂದ, ಯುದ್ಧದಲ್ಲಿ ಮದ್ದಿನ ಮಳೆಗರೆದಂತೆ.'

ಬಾಲ್‌ಜಾಕ್‌ನೇ ಅಲ್ಲ, ಇನ್ನೂ ಅನೇಕರು ಕಾಫಿಯ ಮಹಿಮೆಯನ್ನು ಹೊಗಳಿ ತಣಿದಿದ್ದಾರೆ ; ಹಾಡಿ ಕುಣಿದಿದ್ದಾರೆ. ಹದಿನೇಳು ಮತ್ತು ಹದಿನೆಂಟನೆಯ ಶತಮಾನದ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಬರೆಹಗಾರರು ಕಾಫಿಯಿಂದ ಬಹಳ ಪ್ರೇರಣೆ ಪಡೆದಿದ್ದಾರೆ. ಕಾಫಿ ಭವನಗಳನ್ನು ಅವರು ತಮ್ಮ ಬರೆಹಗಳಲ್ಲಿ ಅಮರವಾಗಿ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಅನೇಕ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳಿಂದ ಅವರೇ ಅಮರರಾಗಿದ್ದಾರೆ.

---

[1] ಬಾಲ್‌ಜಾಕ್ Honor (De Balzac : 1799–1850) : ಈತ ಬರೆದ ಗ್ರಂಥ 'Treatise on Modern Stimulants' ಎಂದು.

ಆಧುನಿಕ ಪತ್ರಿಕೋದ್ಯಮ 1709 ರ ಏಪ್ರಿಲ್ 22 ನೆಯ ತಾರೀಕು ಪ್ರಕಟವಾದ 'ಟ್ಯಾಟ್ಲರ್' (Tatler) ಎಂಬ ಪತ್ರಿಕೆಯಿಂದ ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರ ಸಂಪಾದಕ ಸರ್ ರಿಚರ್ಡ್ ಸ್ಟೀಲ್ (Sir Richard Steele : 1672–1729). ಈತ ಐರ್ಲೆಂಡ್ ದೇಶದ ನಾಟಕಕಾರ ಹಾಗೂ ಪ್ರಬಂಧಕಾರ. ಈತನು ತನ್ನ ಬರೆಹಗಳಿಗೆ ಸ್ಫೂರ್ತಿ ಪಡೆದದ್ದೂ ಕಾಫಿ ಭವನದಿಂದ. ಜರ್ಮನಿಯ ಹೆಸರಾಂತ ಆಧ್ಯಾತ್ಮಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞ ಇಮಾನ್ಯುಅಲ್ ಕಾಂಟ್ (Immanuel Kant : 1724–1804)ನಿಗೆ ತನ್ನ ಇಳಿವಯಸ್ಸಿನಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಫಿಯ ಬಗ್ಗೆ ತುಂಬಾ ಗೀಳು ಇತ್ತಂತೆ. ಹಾಗಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಅವನು ಆಧ್ಯಾತ್ಮಲೋಕಕ್ಕೇರುವ ಮಹಾ ಸಾಹಸಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿರಲಿಲ್ಲ ಅನ್ನಿ !

ಕಾಫಿಸಾಹಿತ್ಯ ಬಿಚ್ಚುನುಡಿ ಮತ್ತು ದಂತಕಥೆಗಳಿಂದ ತುಂಬಿದೆ. ಲಾ ರಾಕ್ (La Raque) ಎಂಬುವನು ಕಾಫಿಯನ್ನು 'ಪರಿಮಳದ ರಾಜ' (King of Perfume) ಎಂದು ಕರೆದ. 'ಅದಕ್ಕೆ, ಒಂದಿಷ್ಟು ವನಿಲಸಾರ (vanilla)ಸೇರಿಸಿದರಂತೂ ಆ ಪರಿಮಳ ಹೇಳತೀರದು' ಎಂದೂ ಹೊಗಳಿದ ! ಐಸಿಡ್ ಬೂರ್‌ಡಾನ್ (Isid Bourdon) ಎಂಬುವನು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ–'ಕಾಫಿಯನ್ನು ಪತ್ತೆಹಚ್ಚಿದ್ದು ಮಾಯಾಲೋಕವನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸಿದಂತಾಯ್ತು ; ಆಸೆಗೆ ಊರುಗೋಲು ಕೊಟ್ಟಂತಾಯ್ತು' ಎಂದು.

ಜಾರ್ಡಿನ್ ಎಂಬುವನು[1] 'ವೆಸ್ಟ್‌ಇಂಡೀಸಿನ ಅಂತಿಲೆ ಎಂಬ ದ್ವೀಪ ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ಮದುವೆಯ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕಿತ್ತಳೆಹೂವಿಗೆ ಬದಲು ಕಾಫಿ ಹೂವಿನ ರೆಂಬೆ ಹಿಡಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಯಾವಳಾದರೂ ಒಬ್ಬ ರಂಭೆ ಮದುವೆಯಾಗದಿದ್ದರೆ ಆವಳಿಗೆ ಕಾಫಿ ರೆಂಬೆ ಹಿಡಿಯುವ ಭಾಗ್ಯ ಒದಗಲಿಲ್ಲ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ' ಎಂದಿದ್ದಾನೆ.

ಫಾಂತೆನೇಲ್ (Fontenelle : 1657–1757) ಎಂಬ ಫ್ರೆಂಚ್ ಬರಹಗಾರನಿಗೆ ಯಾರೋ 'ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವುದು ಮಂದ ವಿಷದಂತೆ' ಎಂದಾಗ ಆತ ಹೇಳಿದನಂತೆ, ''ಇರಬೇಕು ! ಏಕೆಂದರೆ, ನಾನು ಕಳೆದ ಎಂಬತ್ತೈದು

---

[1] ಜಾರ್ಡಿನ್ (Sir Robert Jordin 1825–1905) : ಈಸ್ಟ್ ಇಂಡಿಯಾ ಕಂಪೆನಿಯ ವರ್ತಕ. ಜೂಜಿನ ಕುದುರೆಗಳ ಮಾಲೀಕ ಹಾಗೂ ಭೂಮಾಲೀಕ.

ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಇನ್ನೂ ನಾನು ಸತ್ತಿಲ್ಲ !' ಎಂದು. ಫಾಂತೆನೇಲ್ ಶತಾಯುಷಿಯಾಗಿ ಬಾಳಿದ. ಆ ವಯಸ್ಸಿನಲ್ಲಿಯೂ ಆತ ಖುಷಿಯಾಗಿರುತ್ತಿದ್ದ, ಕಾಫಿ ಕುಡಿದುಕೊಂಡು. ಒಂದು ದಿನ ಅವನಿಗಿಂತ ಹಲವು ವರ್ಷ ಕಡಮೆ ವಯಸ್ಸಿನ ಮುದುಕಿಯೊಬ್ಬಳು ಆದು ಇದು ಮಾತ ನಾಡುತ್ತಾ, "ಯಜಮಾನರೇ, ನೀವೂ ನಾನೂ ಇಲ್ಲೇ ಬಹಳ ಕಾಲ ಇದ್ದು ಬಿಟ್ಟೆವಲ್ಲ. ಸಾವಣ್ಣ ನಮ್ಮನ್ನು ಮರೆತುಬಿಟ್ಟನೋ ಏನೋ !" ಎಂದಳು. ಆಗ ಫಾಂತೆನೇಲ್ ಪಿಸುಮಾತಿನಲ್ಲಿ, "ಸ್‌ಸ್‌ಸ್....! ಮೆಲ್ಲನೆ ಮಾತಾಡು. ಮರೆತದ್ದು ಒಳ್ಳೇದಾಯ್ತುಬಿಡು. ಅವನಿಗೆ ನಮ್ಮ ವಿಷಯ ಜ್ಞಾಪಿಸಬೇಡ" ಎಂದನಂತೆ.

ಕಾಫಿ ಎಂದರೆ ಹೇಗಿರಬೇಕು ಎಂಬುದನ್ನು ಫ್ರೆಂಚ್ ರಾಜ್ಯ ಭಾರಕುಶಲನೂ ವಾಕ್ಚತುರನೂ ಆದ ರಾಜಕುಮಾರರ ಟೇಲಿರ್‍ಯಾಂಡ್ (Prince Talleyrand 1754-1838)ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ, 'ಅದು ಭೂತದಷ್ಟು ಕಪ್ಪಗಿರಬೇಕು ; ನರಕದಷ್ಟು ಬಿಸಿಯಿರಬೇಕು ; ಮತ್ತು ಪ್ರೇಮದಷ್ಟು ಮಧುರವಾಗಿರಬೇಕು' ಎಂದು.

ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವುದರಲ್ಲಿ ಜರ್ಮನಿಯ ಬಿಸ್ಮಾರ್ಕನಿಗೆ (Bismark : 1815-1898) ದೊಡ್ಡ ಸ್ಥಾನ ಕೊಡಬೇಕು. ಅವನಿಗೆ ಅಪ್ಪಟ ಕಾಫಿಯೇ ಬೇಕು. ಒಮ್ಮೆ ಆತ ಫ್ರಾನ್ಸ್ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಪ್ರಷ್ಯನ್ ಸೇನೆಯೊಡನೆ ಇರು ವಾಗ ಒಂದು ದಿನ ಹಳೆಯ ಸತ್ರವೊಂದನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸಿ ಅದರ ಒಡೆಯನನ್ನು ಕೇಳಿದ 'ಚಿಕೊರಿ ಇದೆಯೋ ?' ಎಂದು. ಆ ಸತ್ರದೊಡೆಯ 'ಇದೆ' ಎಂದ. ಆಗ ಬಿಸ್ಮಾರ್ಕ್ 'ಸರಿ, ಹಾಗಿದ್ದರೆ ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿರುವುದನ್ನೆಲ್ಲಾ ಕೊಡಿ' ಎಂದು ಕೇಳಲು ಸತ್ರದವ ಒಂದು ಡಬ್ಬದ ತುಂಬ ಇದ್ದ ಚಿಕೊರಿ ತಂದುಕೊಟ್ಟ. 'ಇಷ್ಟೇತಾನೆ ಇರೋದು ! ಇದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ ಎಂದು ನಿಮಗೆ ಖಚಿತತಾನೆ?' 'ಇಷ್ಟೇ, ಪ್ರಭು, ಒಂದು ಕಾಳನ್ನೂ ನಾನು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿಲ್ಲ.' ಚಿಕೊರಿ ತುಂಬಿದ ಡಬ್ಬವನ್ನು ತನ್ನ ಬಳಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬಿಸ್ಮಾರ್ಕ್, 'ಹಾಗಿದ್ದರೆ ನನಗೊಂದು ಲೋಟ ಕಾಫಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬನ್ನಿ' ಎಂದ!

ಹದಿನೈದನೆಯ ಲೂಯಿ ದೊರೆಗೆ (Louis XV : 1710-1774) ಕಾಫಿ ಗೀಳು ಎಷ್ಟು ಹಿಡಿದಿತ್ತೆಂದರೆ ಆತ ತನ್ನ ಕಾಫಿಯನ್ನು ತಾನೇ ಮಾಡಿ

ಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದನಂತೆ. ಅವನೇ ಏಕೆ, ನಮ್ಮಲ್ಲಿಯೂ ಅನೇಕರು ತಿಂಗಳಿಗೆ ಎರಡು ಮೂರು ದಿನ ತಮ್ಮ ಕಾಫಿಯನ್ನು ತಾವೇ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಅದರ ರುಚಿ ಹೇಗಿರುತ್ತೆಂಬುದು ಅದನ್ನು ಕುಡಿದವರಿಗೇ ಗೊತ್ತು !

ಫ್ರೆಂಚ್ ತತ್ವಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞ ರೂಸೊ (Rousseau : 1712-1778) ಕಾಫಿ ಹುರಿಯುವ ವಾಸನೆಗೆ ಎಷ್ಟು ಮಾರುಹೋಗಿದ್ದನೆಂದರೆ, ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಹುರಿಯುತ್ತಿದ್ದರೆ ಆತ ತನ್ನ ಮನೆಯ ಬಾಗಿಲು ಕಿಟಕಿಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ತೆರೆದು ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದ-ಕಾಫಿಯ ಪರಿಮಳವನ್ನು ಆಸ್ವಾದಿಸಲು. ಜರ್ಮನಿವಾದ ಈ ತತ್ವಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞ ಕಾಫಿಗೆ ಎಷ್ಟು ದಾಸನಾಗಿಬಿಟ್ಟಿದ್ದನೆಂದರೆ, ಆತ ಸಾವನ್ನು ಒಂದು ಸ್ವಲ್ಪದರಲ್ಲಿ ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಂಡನಂತೆ–ಕೈಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಲೋಟ ಕಾಫಿ ಹಿಡಿದುಕೊಂಡು.

ಕಾಫಿಯ ಮೇಲೆ ಎಷ್ಟೊಂದು ಕವನಗಳು, ಪ್ರಬಂಧಗಳು, ಪತ್ರಿಕಾ ಲೇಖನಗಳು, ಗ್ರಂಥಗಳು, ಚರಿತ್ರೆಗಳು ! ಕಾಫಿಯನ್ನು ಫ್ರೆಂಚರು ಅಂತರ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಟ್ಟಕ್ಕೇರಿಸಿಬಿಟ್ಟರು. ಇಂಗ್ಲಿಷರೂ ಇಟಾಲಿಯನರೂ ಹಾಗೆಯೇ ಮಾಡಿದರು, ಮಾನವಯಂತ್ರಕ್ಕೆ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಕೀಲೆಣ್ಣೆ ಕಾಫಿ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಕಾಫಿ ರಾಷ್ಟ್ರದ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಧಕ್ಕೆಯನ್ನು ತಗ್ಗಿಸುವ ಉಪಕರಣ (natural shock absorber) ಇದ್ದಂತೆ ಎಂದೊಬ್ಬ ಹೇಳಿದರೆ, ಇನ್ನೊಬ್ಬ ಅದರ ಕೆಲಸ ಇನ್ನೂ ಮಹತ್ವದ್ದು ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಬಾಳು ಬೇಸರವಾದಾಗ ಬಾಳಿಗೆ ಸಮಾಧಾನ ನೀಡುವುದು ಕಾಫಿ ; ಹೊಸ ಚೇತನವನ್ನು ಮೂಡಿಸುವುದು ಕಾಫಿ.

ಕಾಫಿ ಮತ್ತು ಅದರ ಸೇವನೆಯನ್ನು ಚಿತ್ರ, ರೇಖಾಚಿತ್ರ, ಶಿಲ್ಪ. ವ್ಯಂಗ್ಯಚಿತ್ರ, ಶಿಲಾಮುದ್ರಣ ಮತ್ತು ಸಂಗೀತದಲ್ಲಿ ಬರೆದಿದ್ದಾರೆ, ಕೊರೆದಿದ್ದಾರೆ ಮತ್ತು ಹಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಮಹಾಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಗೆ ಗೌರವ ಸಂದಿದೆ, ಪ್ರಪಂಚದ ಇತಿಹಾಸದ ವಿವಿಧ ಕಾಲಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬಡಿಸುವ ಮತ್ತು ಕುಡಿಯುವ ಬಟ್ಟಲುಗಳಿಗೆ ಕುಂಬಾರರೂ ಚಿನಿವಾರರೂ ಮಾಡಿದ ಚಿತ್ರಾಲಂಕಾರಗಳಿಗೆ ಮಿತಿಯಿಲ್ಲ. ಇದು ಕಲಾ ಜಗತ್ತಿಗೆ ಕಾಫಿ ಕೊಟ್ಟ ಕಾಣಿಕೆ. ನೆಪೋಲಿಯನನಿಗೂ ಒಬ್ಬ ಪಾದ್ರಿಗೂ ಆದ ಒಂದು ಸಂಭಾಷಣೆ ಕಲ್ಲಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಶಾಶ್ವತಗೊಳಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಆತ ತನ್ನ ದಂಡಯಾತ್ರೆಯ ವೇಳೆ (1814)

ಯಾರಿಗೂ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲದ್ದಂತೆ ಒಂದು ಹಳ್ಳಿಯ ಇಗರ್ಜಿಯ ಬಳಿಗೆ ಹೋದ. ಅಲ್ಲಿಯ ಪಾದ್ರಿ ಕಾಫಿ ಹುರಿಯುತ್ತ ಕುಳಿತಿದ್ದ. ಚಕ್ರವರ್ತಿ 'ಪಾದ್ರಿಯವರೇ. ನೀವೇನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೀರಿ ?' ಎಂದು ಕೇಳಿದ. ಆ ಪಾದ್ರಿ, 'ಸ್ವಾಮಿ, ನೀವು ಮಾಡುವುದನ್ನೇ ನಾನೂ ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದು ; ವಸಾಹತು ನಾಡಿನ ಸೌದೆ ಉರಿಸುತ್ತಿದ್ದೇನೆ (burning the colonial fodder)' ಎಂದುಬಿಟ್ಟ. ಹೆಸರಾಂತ ಕಲ್ಲಚ್ಚುಗಾರನೊಬ್ಬ ಈ ಪ್ರಸಂಗವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೊರೆದಿದ್ದಾನೆ.

ಮೊನ್ನೆಮೊನ್ನೆಯ ಮತ್ತೊಂದು ಅಪರೂಪದ ಸುದ್ದಿ. ನಾವು ಬಗೆಬಗೆಯ ಸ್ನಾನಗಳನ್ನು ಕೇಳಿದ್ದೇವೆ – ಮಾಡಿರುವುದು ಬರಿ ಬಿಸಿನೀರಿನ ಸ್ನಾನವಾದರೂ. ಆದರೆ ಕಾಫಿಯ ಸ್ನಾನ ಕೇಳಿದ್ದೀರಾ ? ಇಲ್ಲ. ಆದರೆ ಬೇರೊಂದು ಕಡೆ ಇರುವ ಚಿತ್ರ ನೋಡಿ ಅಂತಹ ಸ್ನಾನವೂ ಇದೆ ಎಂದು ಖಚಿತಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮೂವರು ಜಪಾನ್ ಸುಂದರಿಯರು ಸುರಸುಂದರಿಯರಾಗಲು ಕಾಫಿ ಸ್ನಾನ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. 18 ಅಡಿ ವ್ಯಾಸ, 6 ಅಡಿ ಆಳವುಳ್ಳ ತೊಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ 13 ಟನ್ ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ತುಂಬಿ ಆದರಲ್ಲಿ ಮೈಮುಳುಗಿಸಿ ಮೈಮರೆತಿದ್ದಾರೆ. ಎಲ್ಲದರಲ್ಲೂ ಬುದ್ಧಿವಂತರಾದ ಜಪಾನಿಯರ ಡಾ. ಹಿರೋಮಿಷಿಮತ್ಸುಯಿ ಎಂಬುವನು ಈ ಸ್ನಾನದ ವಿಧಾನ ಕಂಡುಹಿಡಿದಿದ್ದಾನೆ. ಕಾಫಿಪುಡಿಯನ್ನು 60 ಡಿಗ್ರಿಯಷ್ಟು ಹಿತವಾಗಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದರೆ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ವಿಟಮಿನುಗಳೂ ಹಾರ್ಮೋನುಗಳೂ ಸ್ನಾನಮಾಡುವವರ ದೇಹವನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸಿ ಚೇತನವನ್ನೂ ಸೌಂದರ್ಯವನ್ನೂ ನೀಡುತ್ತವೆಯಂತೆ. ಇಪ್ಪತ್ತು ನಿಮಿಷದ ಈ ಕಾಯಕಲ್ಪಕ್ಕೆ ಕೇವಲ 30 ರೂಪಾಯಿ. ನಮ್ಮ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಐಭೋಗದ ಹೋಟೆಲುಗಳೇಕೆ ಇದನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬಾರದು ? ಆದರೆ ಅವರು ಅಪ್ಪಟ ಕಾಫಿಪುಡಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು. ಆಗಲೇ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಬಿಸಾಡಬೇಕಾದ ಪುಡಿಯನ್ನಲ್ಲ !

ಇದು ಬೆಟ್ಟದಿಂದ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಇಳಿದುಬಂದ ಕಾಫಿಯ ಮಹಿಮೆ. ಆದರೆ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವ ಬಹಳ ಜನರಿಗೆ ಇದರ ಮೂಲವೇ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಇದು ಎಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾಯಿತು, ಎಂತು ಹಬ್ಬಿತು, ಹೇಗೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ, ಎಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ, ಮರವೇ ಗಿಡವೇ ಬಳ್ಳಿಯೇ, ಎತ್ತರವೇ ಕುಳ್ಳೇ,

ಹಣ್ಣೇ ಕಾಯೋ – ಇವೇ ಮೊದಲಾದ ವಿಷಯಗಳು ಅನೇಕರಿಗೆ ತಿಳಿದಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಇತ್ತೀಚಿನ ಒಂದು ಪ್ರಸಂಗ. ಬಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬ ಅಂಗಡಿಗೆ ಹೋಗಿ ಉಂಡೆ ಅಡಕೆಯನ್ನು ಕಾಫಿ ಬೀಜ ಎಂದು ಭಾವಿಸಿ, 'ಕಾಫಿ ಬೀಜ ಕೊಡಿ' ಎಂದು ಕೇಳಿದನಂತೆ ! ಕಾಫಿ ಮತ್ತು ಟೀ ಹೇಗೆ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ ಎಂದು ಒಬ್ಬನನ್ನು ಕೇಳಿದಾಗ ಆತ, 'ಕಾಫಿಗಿಡದ ಎಲೆಯಿಂದ ಟೀ, ಬೀಜದಿಂದ ಕಾಫಿ' ಎಂದನಂತೆ !

ಈ ರೀತಿಯ ಅಜ್ಞಾನ ಹಳ್ಳಿಗರಿಗಿಂತ ಪಟ್ಟಣಿಗರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಎಂದರೆ ಆಶ್ಚರ್ಯಪಡಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ. ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವ ಜನ ಅದರ ಮೂಲ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳದೆಹೋದರೆ ಉಂಡಮನೆಗೆ ಎರಡು ಬಗೆದಂತಾಗಲಿಕ್ಕಿಲ್ಲವೇ?

'ನದಿ ಮೂಲ, ಋಷಿ ಮೂಲ ನೋಡಬಾರದು' ಎಂಬ ಮಾತಿದೆ. ಏಕೆಂದರೆ, ಮೂಲ ನೋಡಿದಲ್ಲಿ ನದಿಯ ಅಥವಾ ಋಷಿಯ ಬಗ್ಗೆ ನಮ್ಮ ಗೌರವ ಕಡಮೆಯಾಗಬಹುದು. ಆದರೆ, ನಮ್ಮ ಕಾಫಿಯ ಮೂಲ ಹಾಗಲ್ಲ. ಅದರ ಮೂಲದ ಕಥೆ ತಿಳಿದರೆ ಅದರ ಕುರಿತು ಪ್ರೀತಿ ಮತ್ತು ಅದರ ಹೆಚ್ಚುವುದರಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ.

3. ಕಾಫಿಯ ಆದಿ ಹಾಗೂ ಅದರ ಉಪಯೋಗ

ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ಸಸ್ಯ ಸೃಷ್ಟಿಯಾದಾಗ ಕಾಫಿಗಿಡದ ಸೃಷ್ಟಿಯೂ ಆಗಿರಬೇಕು. ಅದು ಕೊಟ್ಟ ಫಲವನ್ನು ಪಕ್ಷಿಗಳೂ ಮನುಷ್ಯರೂ ಬಹಳ ಹಿಂದೆಯೇ ಒಂದಲ್ಲ ಒಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾ ಬಂದಿರಬೇಕು. ಒಂದೊಂದು ರೀತಿಯ ಉಪಯೋಗ, ಒಂದೊಂದು ತರಹ ರುಚಿ, ಒಂದೊಂದು ತರಹ ಅನುಕೂಲಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಿರಬೇಕು. ಅದನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ರೀತಿ ಕ್ರಮವಾಗಿ ಬದಲಾಗುತ್ತಾ ಬಂದು ಈಗ ಒಂದು ರೀತಿ ಇದೆ. ಆದರೂ ನಮ್ಮಲ್ಲಿಯ ರೀತಿಯೇ ಬೇರೆ ಕಡೆಯೂ ಇದೆ ಎನ್ನುವಂತಿಲ್ಲ. ನಾವು ಹಾಲು ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕದೆ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವುದೇ ಇಲ್ಲ. ಆದರೆ ಫ್ರಾನ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಹಾಕದೆ 'ಕರಿ ಕಾಫಿ' ಕುಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಅಮೇರಿಕಾದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಗೆ ಹಿಮಗಡ್ಡೆ ಹಾಕಿ ಹಿಮತಣ್ಣಗಿನ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ನಮಗೆ ಅದು ಸುಡುಬಿಸಿಯಾಗಿದ್ದರೇ ರುಚಿ.

ಮಾನವನ ಉದಯವಾದಂದಿನಿಂದ ಕಾಫಿ ಇದ್ದರೂ ಅದರ ಬಗ್ಗೆ ನಮಗೆ ಸಿಕ್ಕುವ ಸುದ್ದಿ ತೀರ ಇತ್ತೀಚಿನದು. ಪೂರ್ವದ ಗ್ರೀಕ್ ಮತ್ತು ರೋಮನ್ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯ ವಿಷಯ ಕಂಡುಬರುವುದಿಲ್ಲವಂತೆ. ಇದರ ಹೆಸರು ಪ್ರಾಚೀನಕಾಲದ ಇತಿಹಾಸದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಿಯೂ ದೊರೆಯುವುದಿಲ್ಲವಂತೆ. ಆದರೆ ಹೋಮರನ 'ಒಡಿಸ್ಸಿ'ಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದಂತೆ ಸ್ಪಾರ್ಟಾದ[1] ದೊರೆ ಮೆನೆಲಾಸನ ಮಡದಿ ತ್ರಿಪುರಸುಂದರಿ ಹೆಲೆನಳನ್ನು ಪಾರಿಸ್[2] ಎಂಬುವನು ಟ್ರಾಯ್‌ಗೆ ಹೊತ್ತುಕೊಂಡುಹೋದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ತನ್ನ ದುಃಖ

---

[1]ಸ್ಪಾರ್ಟಾ : ಪೆಲೆಪೊನ್ನೇಸನ್ ಎಂಬಲ್ಲಿದ್ದ ಲಕೋನಿಯಾದ ಪುರಾತನ ರಾಜಧಾನಿ.

[2] ಪಾರಿಸ್ : ಟ್ರಾಯ್ ದೊರೆ ಪ್ರಿಯಂ ಎಂಬುವನ ಮಗ. ಹುಟ್ಟಿದ ಗಳಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿಲ್ಲವೆಂದು ಮಗುವನ್ನು ಬಿಸಾಡಿದರು. ಆದರೆ ಕಾಡುಕುರುಬರು ಮಗುವನು ಬದುಕಿಸಿ ಸಾಕಿ ಸಲಹಿದರು. ಭವಿಷ್ಯ ನಿಜವಾಯಿತು. ಹೆಲೆನಳನ್ನು ಕದ್ದುತಂದ ಕಾರಣ ಟ್ರಾಯ್ ನಾಶವಾಯಿತು ; ಪಾರಿಸನೂ ಹತನಾದ.

ಶಮನಕ್ಕಾಗಿ ಈಜಿಪ್ಟಿನಿಂದ ಆಕೆಗೆ ತರಿಸಿಕೊಟ್ಟ 'ನೆಪೆಂತೇ' (nepenthe) ಎಂಬುದು ಮದ್ಯದೊಡನೆ ಬೆರೆಸಿದ ಕಾಫಿಯಲ್ಲದೆ ಬೇರೆ ಅಲ್ಲವೆಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ. ಹಳೆಯ ಸುವಾರ್ತೆಯಲ್ಲಿ (Old Testament) ಒಂದು ಕಥೆಯಿದೆ. ನಬಲನ (Nabal) ಹೆಂಡತಿಯಾದ ಆ್ಯಬಿಗೇಲ್ (Abigail) ಹೊಸದಾಗಿ ಪ್ರಾಧಾನ್ಯತೆ ಪಡೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಡೇವಿಡ್ ರಾಜನ ಬಳಿಗೆ ಹುರಿದ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಒಯ್ದಳೆಂದೂ, ಅವುಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ ನಬಲನಿಗೂ ಡೇವಿಡನಿಗೂ ಸಂಧಿಮಾಡಿಸಿದ್ದಲ್ಲದೆ, ನಬಲ ಸತ್ತಮೇಲೆ ಡೇವಿಡನ ಅನೇಕಾನೇಕ ಹೆಂಡತಿಯರಲ್ಲಿ ತಾನೂ ಒಬ್ಬಳಾಗುವಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡಳೆಂದೂ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಸುವಾರ್ತೆಯ ಆರಂಭದ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಬರುವ 'ಕೆಂಪು ಪಾನೀಯ' ಎಂದರೆ ಕಾಫಿ ಎಂದು ಕೆಲವರೂ, 'ಅಲ್ಲ' ಎಂದು ಮತ್ತೆ ಕೆಲವರೂ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.ಕೊರಾನಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯ ಕುರಿತು ಒಂದು ಮಾತಿದೆ : 'ಅವರಿಗೆ ಸೊಗಸಾದ ಪಾನೀಯವನ್ನು ಕೊಡಲಾಗುವುದು. ಅದಕ್ಕೆ ಮುದ್ರೆಯಿದೆ. ಆ ಮುದ್ರೆ ಕಸ್ತೂರಿಯದು.' ಇಲ್ಲಿ ಹೇಳುವ ಕಸ್ತೂರಿಮುದ್ರೆ ಕಾಫಿ ಬೀಜದ್ದೆಂಬ ಒಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ.

ಕಾಫಿ ಬೀಜದ ಗುಣಗಳೇನೆಂಬುದನ್ನು ಹಿಪಾಕ್ರಟೀಜನ (Hippocrates ಕ್ರಿ. ಪೂ. 460) ಅನುಯಾಯಿಯೂ ಮತ್ತು ಕ್ಲಾಡಿಯಸ್ ಗಾಲೆನ (Claudius Galen : 129–199) ಪರಂಪರೆಗೆ ಸೇರಿದವನೂ ಆದ ಅರೇಬಿಯಾದ ರಾಜೆಸ್ (Rhazes : 850–922) ಎಂಬ ವೈದ್ಯನೊಬ್ಬ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಮೊದಲು ಕಾಫಿ ಅಬಿಸೀನಿಯಾದ ಮತ್ತು ಅರೇಬಿಯಾದ ಕಾಡುಮೇಡುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿತ್ತೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಅಬಿಸೀನಿಯಾದಲ್ಲಿಯೇ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿತ್ತೆಂದು ಹೇಳಿ ದರೂ ಅಲ್ಲಿಂದ ಅದನ್ನು ಅರೇಬಿಯಾಕ್ಕೆ ತಂದ ಮತ್ತು ಕಾಫಿಯನ್ನು ಜನ ಪ್ರಿಯ ಪಾನೀಯವಾಗಿ ಮಾಡಿದ ಕೀರ್ತಿ ಅರಬರಿಗೆ ಸಲ್ಲಬೇಕು.

ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣಿನ ರಸದಿಂದ ಅರಬರು ಒಂದು ತರಹ ಮಾದಕ ಪಾನೀಯ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಮಾದಕಪಾನೀಯದ ಸೇವನೆಯನ್ನು ಕೊರಾನಿನಲ್ಲಿ ನಿಷೇಧಿಸಿರುವುದರಿಂದ ಅವರು ಅದನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಕಾಫಿ ಬೀಜದಿಂದಲೇ ಒಂದು ತರಹ ಪಾನೀಯ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕುಡಿಯ

ಲಾರಂಭಿಸಿರಬೇಕು. ಹೀಗೆ ಆರಂಭವಾದ ಕಾಫಿಯ ಕುಡಿತ ಇಸ್ಲಾಂ ನಾಗರೀಕತೆಯ ವಿಶಿಷ್ಟ ಲಕ್ಷಣವಾಗಿಬಿಟ್ಟಿತು. ಮೊತ್ತಮೊದಲಿಗೆ ಬೀಜ ಹುರಿದು ಪುಡಿಮಾಡಿ ಕಾಫಿ ತಯಾರಿಸಿದವರು ಬಹುಶಃ ಅರಬರೆಂದೇ ತೋರುತ್ತದೆ.

ಕಾಫಿ ಆಫ್ರಿಕಾದಲ್ಲಿರುವ ಇಥಿಯೋಪಿಯಾದ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ತಾನೇ ತಾನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿತ್ತು. ಆಫ್ರಿಕಾದ ಅನಾಗರಿಕ ಜನರು ಈ ಕಾಫಿಯು ಉಪಯೋಗ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಹಮ್ಮದನ ಅನಂತರ ಮೆಕ್ಕಾ ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಟ್ಟ ಸ್ಥಳ ಮುಂಚಿನಿಂದಲೂ ಪವಿತ್ರವಾಗಿತ್ತಂತೆ. ಇಸ್ಲಾಂ ಧರ್ಮ ಅನುಷ್ಠಾನಕ್ಕೆ ಬರುವ ಮುನ್ನ ಅಲ್ಲಿ ಹಿಂದೂಧರ್ಮ ಹಾಗೂ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಅನುಷ್ಠಾನದಲ್ಲಿತ್ತೆಂದೂ, ಅದು ಹಿಂದೂಗಳ ಪುಣ್ಯಕ್ಷೇತ್ರವಾಗಿತ್ತೆಂದೂ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲಿಗೆ ಇತಿಹಾಸಪೂರ್ವಕಾಲದಿಂದಲೂ ಇಥಿಯೋಪಿಯಾದ ಸಂಶೋಧಕರೂ ಮತಬೋಧಕರೂ ಹೋಗಿ ನೆಲಸುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬುದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಇಥಿಯೋಪಿಯಾದಿಂದ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಹೋದವರು ತಮ್ಮ ಜತೆ ಮೊತ್ತಮೊದಲು ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋದರು. ಈ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಮೆಕ್ಕಾದಿಂದ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಒಂಟೆಗಳ ಮೇಲೂ ಹಡಗುಗಳ ಮೇಲೂ ಪರ್ಷಿಯಾಕ್ಕೆ ಸಾಗಿಸಿರಬಹುದು. ಅಲ್ಲಿಂದ ಅದು ವಾಯುವ್ಯದಿಕ್ಕಿಗೆ ಅತಿ ಪ್ರಾಚೀನವಾದ ಒಂಟೆದಾರಿಗಳಲ್ಲಿ ಹೋಗಿರಬೇಕು.

ಅರೇಬಿಯಾದ ಎಮೆನ್ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಕಾಫಿ ಹೋದ ಕಥೆ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿದೆ. ಪರ್ಷಿಯಾದ ಸಸಾನಿಡ್ (Sassanid) ಎಂಬ ರಾಜಮನೆತನದವರು ರಾಜ್ಯವಾಳುತ್ತಿರುವಾಗ (ಕ್ರಿ.ಶ 200-651) ಅವರು ಎಮೆನ್ ಮೇಲೆ ಆಕ್ರಮಣ ನಡೆಸಿದರು. ಸೈನ್ಯ ಪರ್ಷಿಯಾ ದಾಟಿ ನೈಲ್ ಕಣಿವೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಗಿತು. ಗೆದ್ದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ತಂಗಿ ಮುಂದೆ ಸಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆಗ ಸೈನಿಕರು ತಮ್ಮ ಜತೆ ಅಪೂರ್ವವಾದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದರು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯೂ ಒಂದೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಎಮೆನ್ ದೇಶಕ್ಕೆ ಕ್ರಿ.ಶ. 575ರಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಹೋಯಿತೆಂದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ.

ಈಗಲೂ ಇಥಿಯೋಪಿಯಾ ದೇಶದ ಕಾಡುಗುಡ್ಡಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳು ತಾನೇ ತಾನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಯಾರೂ ಮುಟ್ಟದ ಗಿಡಗಳೂ ಅಲ್ಲಿ

ಇವೆ. ಉಗಾಂಡ ದೇಶದ ಆಫ್ರಿಕನರು ಟೀಗೆ ದುಡ್ಡು ಕೊಟ್ಟು ಕೊಂಡು ಕುಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಕಾಫಿ ಅಲ್ಲಿಯ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಯಥೇಚ್ಛವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರೂ ಅದಕ್ಕೆ ಅರೆಕಾಸಿನ ಬೆಲೆ ಇಲ್ಲ.

ಶತಮಾನಗಳ ಹಿಂದೆ ಮುಸಲ್ಮಾನರಲ್ಲಿ ಒಂದು ನಂಬಿಕೆಯಿತ್ತಂತೆ : ಸ್ವರ್ಗದಿಂದ ದೇವತೆಯೊಬ್ಬ ಭೂಮಿಗಿಳಿದುಬಂದು ಕಾಫಿಯ ನಿಜವಾದ ಯೋಗ್ಯತೆ ಏನು ಎಂಬುದನ್ನು ಯಾರೋ ಒಬ್ಬ ಮುಸಲ್ಮಾನ ಭಕ್ತನಿಗೆ ತಿಳಿಸಿದ ; ಅವನು ಆ ಗುಟ್ಟನ್ನು ಪ್ರಪಂಚಕ್ಕೆಲ್ಲಾ ಹೇಳಿದ ಎಂದು. ಮತ್ತೊಂದು ಕಥೆಯಿದೆ : ಸ್ಕಾಲ್ಡಿ (Scialdi) ಮತ್ತು ಐಡ್ಯೂಸ್ (Ayduis) ಎಂಬ ಫಕೀರರಿಗೆ ಮುಸಲ್ಮಾನರು ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆಂದೂ, ಹೀಗೆ ಮಾಡಲು ಅವರು ಮುಸಲ್ಮಾನರಿಗೆ ಕಾಫಿ ತಂದುಕೊಟ್ಟುದೇ ಕಾರಣವೆಂದೂ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಐದನೆಯ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬ ಅರಬ್ಬೀ ಕೆಲಸಗಾರ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಆಫ್ರಿಕಾದಿಂದ ಅರೇಬಿಯಾ ಫೆಲಿಕ್ಸ್‌ಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋದನಂತೆ, ಮತ್ತೊಬ್ಬ ಅರೇಬಿಯಾ ಫೆಲಿಕ್ಸ್‌ನ ನಗರವಾದ ಧಬರ್ ಎಂಬ ಊರಿಗೆ ತಂದನಂತೆ. ಈ ಪರೋಪಕಾರಿಗಳಿಬ್ಬರನ್ನೂ ಜನರು ಬಹಳ ಕಾಲದಿಂದ ಸ್ಮರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಮೊದಲು ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣನ್ನೇ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದು ಆಮೇಲೆ ಬೀಜವನ್ನು ಅಗಿಯಲು ಆರಂಭಿಸಿರಬೇಕು. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹೇಳುವ ಷೇಕ್ ಹಡ್ಡಿ ಒಮರನ ಕಥೆಯೊಂದಿದೆ. ಆತ ಫಕೀರ. ಮೆಕ್ಕಾಕ್ಕೆ ಹತ್ತಿರವಿರುವ ಮೋಖಾ ಎಂಬ ನಗರದ ಬಳಿ ಇದ್ದ. ಹಣಕ್ಕೆ ಮೋಸ ಮಾಡಿದ ತಪ್ಪಿಗಾಗಿ ಆತನಿಗೆ ಗಡೀಪಾರು ಶಿಕ್ಷೆಯಾಯಿತು. ಅವನನ್ನು ಕಾಡಿಗೆ ಕೊಂಡೊಯ್ದು ಬಿಟ್ಟುಬಂದರು. ಅಲ್ಲಿ ಅವನು ತಿನ್ನುವ ಅನ್ನಕ್ಕಾಗಿ ಪರದಾಡಿದ. ಸಾಯುವ ಸ್ಥಿತಿ ಬಂದಿತು. ಆಗ ಅವನು ಅಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಫಿ ಹೂವುಗಳನ್ನೂ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನೂ ತಿಂದು ಹೇಗೋ ಕಾಲಹಾಕಿದ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಹಾಗೆ ಮಾಡಿದ್ದರಿಂದ ಅವನಿಗೆ ಇದ್ದ ರೋಗಗಳೂ ವಾಸಿಯಾದುವು ! ಆತ ತನ್ನ ಕಾಯಿಲೆ ವಾಸಿಯಾದ ವಿಚಾರವನ್ನು ಇತರರಿಗೂ ತಿಳಿಸಿದ. ಅವನಿದ್ದ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ಕಾಯಿಲೆ ಕಸಾಲೆಯವರು ಹೋಗಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಅವನು ತಿಂದ ಕಾಫಿಯ ಬೀಜಗಳನ್ನು ರೋಗಿಗಳು ಅಗಿದರು ;

ಕಾಫಿಯ ಬೀಜಗಳಿಂದ ಮಾಡಿದ್ದ ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸಿದರು. ಕಾಯಿಲೆ ವಾಸಿಮಾಡಿಕೊಂಡು ಉಲ್ಲಾಸದಿಂದ ಮೋಖಾಕ್ಕೆ ಹಿಂದಿರುಗಿದರು! ಷೇಕ್ ಒಮರನ ಕೀರ್ತಿ ಹಬ್ಬಿತು. ಅವನಿಗೆ ವಿಧಿಸಿದ್ದ ಶಿಕ್ಷೆಯನ್ನು ಮನ್ನಾಮಾಡಿ ಗೌರವದಿಂದ ಊರಿಗೆ ಕರೆತಂದರು. ಮೋಖಾಕ್ಕೆ ಬಂದ ಮೇಲೂ ಆತ 'ಕಾಫಿ ಔಷಧಿ'ಯನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಾ ಬಂದ. ಅವನ ಉಪಕಾರಸ್ಮರಣೆಗಾಗಿ ಜನರು ಅವನಿಗೊಂದು ಆಶ್ರಮವನ್ನೇ ಕಟ್ಟಿಸಿಕೊಟ್ಟರು. ಅಲ್ಲಿ ಅವನು ಕಾಲಹಾಕುತ್ತಾ ತೀರಿಹೋದ. ಆಮೇಲೆ ಅವನ ಶಿಷ್ಯರು 'ಕಾಫಿ ಔಷಧ' ಕೊಡುವ ಕೆಲಸ ಮುಂದುವರಿಸಿದರು.

ಅರೇಬಿಯಾದಲ್ಲಿ ಆಡು ಮತ್ತು ಒಂಟೆಗಳು ಕಾಫಿ ತಿಂದ ಕಥೆಯೊಂದಿದೆ. ಕಲ್ದೀ ಎಂಬುವನೊಬ್ಬನ ಬಳಿ ಆಡಿನ ಹಿಂಡಿತ್ತು. ಆಡುಗಳು ಪೊದೆಪೊದೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆದ ಒಂದು ತರಹ ಗಿಡದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನೂ ಚಿಗುರುಗಳನ್ನೂ ತಿಂದಾಗ ಕುಣಿದಾಡುತ್ತಿದ್ದುದನ್ನೂ, ಅವು ಖುಷಿಯಾಗಿ ಒಂದರ ಮೇಲೊಂದು ಹತ್ತುತ್ತಿದ್ದುದನ್ನೂ ಕಲ್ದೀ ಕಂಡ. ಆಡುಗಳೇಕೆ ಇಷ್ಟು ಸಂತೋಷದಲ್ಲಿವೆ ಎಂದು ತಿಳಿಯದ ಆತ ಅವುಗಳು ಏನು ತಿನ್ನುತ್ತವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಅವುಗಳ ಹಿಂದೆಯೇ ಹೋಗಿ ಪತ್ತೆಹಚ್ಚಿದ. ಅವು ತಿಂದ ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನೂ ಚಿಗುರುಗಳನ್ನೂ ಅವನೂ ತಿಂದು ನೋಡಿದ. ಆಗ ಅವನೂ ಖುಷಿಯಾಗಿ ಆಡುಗಳಂತೆ ಕುಣಿದಾಡಲಾರಂಭಿಸಿದ! ಈತ ಇದ್ದ ಬೆಟ್ಟದ ತಪ್ಪಲಿನಲ್ಲಿ ಈಗ ಮೆಕ್ಕಾ ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಊರಿಗೆ ಮಹಮ್ಮದನು ಹುಟ್ಟುವುದಕ್ಕೆ ಮುಂಚಿನಿಂದ ನಾನಾ ಕಡೆಗಳಿಂದ ಜನರು ಬಂದು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದೆಯಷ್ಟೆ. ಮೆಕ್ಕಾಕ್ಕೆ ಬಂದಿದ್ದ ಒಬ್ಬ ಫಕೀರನಿಗೆ ವಿಪರೀತ ತೂಕಡಿಕೆ. ನಿದ್ದೆಗೆಟ್ಟು ದೇವರ ಪ್ರಾರ್ಥನೆ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಆಗುತ್ತಿರಲೇ ಇಲ್ಲ. ಆದರೆ ಆಡುಗಳ ಮಾಲಿಕ ಕಲ್ದೀಗೆ ನಿದ್ದೆಯೆಂಬುದೇ ಇಲ್ಲ. ನಿದ್ದೆ ಮಾಡದಿರುವುದು ಹೋಗಲಿ, ಅವನು ತೂಕಡಿಸುತ್ತಿರಲೂ ಇಲ್ಲ. ಫಕೀರ ಕಾರಣ ಕೇಳಿದ. ಆ ಕಲ್ದೀ ಫಕೀರನಿಗೆ ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಕೊಟ್ಟ. ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಿಂದ ಮೇಲೆ ಫಕೀರನಿಗೆ ಏನೊ ಒಂದು ತರಹ ಶಕ್ತಿ ಬಂದಂತಾಯಿತು. ತೂಕಡಿಕೆ ನಿಂತುಹೋಯಿತು. ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಎಚ್ಚರವಿದ್ದು ದೇವರ ಪ್ರಾರ್ಥನೆಯಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸು

ವಂತಾಯಿತು. ಮೆಕ್ಕಾಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತಿದ್ದ ಜನರೆಲ್ಲ ಕಲ್ದೀಯಂತೆ ಮಾಡಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಕಾಫಿಯ ಈ ಮಹಾ ಸುದ್ದಿ ಬೇರೆಡೆಗಳಿಗೂ ಹಬ್ಬಿತು. ದೇವರ ಧ್ಯಾನದಲ್ಲಿ ನಿರತರಾದವರೆಲ್ಲರಿಗೂ ಕಾಫಿ ಸೇವನೆ ಅಭ್ಯಾಸವಾಗಿಬಿಟ್ಟಿತಂ– ಈಗ ನಮ್ಮಲ್ಲಿಯೂ ಅನೇಕರಿಗಿರುವಂತೆ.

ಈಚೆಗೆ ಗೊತ್ತಾದ ಒಂದು ಕಥೆಯಿದೆ. ಇದು ಹದಿನೈದನೆಯ ಶತಮಾನದ ಮಧ್ಯಭಾಗದಲ್ಲಿ ನಡೆದದ್ದು. ಒಬ್ಬ ಅರೇಬಿಯನ್ ಪ್ರವಾಸಿ ದಿನವೆಲ್ಲಾ ನಡೆದು ಸುಸ್ತಾಗಿ ಒಂದು ಪೊದೆಯ ಬಳಿಯಲ್ಲಿ ತಂಗಿದ. ಆತ ತನ್ನ ಬಳಿ ಇದ್ದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಅನ್ನ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಸೌದೆಯನ್ನು ಒಲೆಗೆ ಒಟ್ಟಿದ. ಸೌದೆಗೆ ಒಟ್ಟಿದ ಕಡ್ಡಿಯಲ್ಲಿದ್ದ ಬೀಜಗಳು ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಅರ್ಧಂಬರ್ಧ ಸುಟ್ಟು ಕರಕಲಾದುವು. ಅವುಗಳನ್ನು ಕಲ್ಲಿನಿಂದ ನರುಕಿದಾಗ ಒಂದು ತರಹ ಪರಿಮಳ ಹೊರಟಿತು. ನರುಕಿದ ಆ ಪುಡಿ ಕೊಳೆತು ನಾರುವ ನೀರಿಗೆ ಆಕಸ್ಮಾತ್ ಬಿದ್ದಾಗ ಆ ನೀರು ಕ್ಷಣಾರ್ಧದಲ್ಲಿ ಶುಚಿಯಾಗಿಬಿಟ್ಟಿತಂತೆ! ಈ ಆಶ್ಚರಿಯನ್ನು ಕಂಡ ಆತ ಪುಡಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕುಡಿದು ನೋಡಿದ. ಬಹು ಹಿತಕರವಾಗಿತ್ತು ಆ ಪಾನೀಯ. ಏಡನ್ ಪಟ್ಟಣಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಈ ಸಂಗತಿಯನ್ನು ಅಲ್ಲಿಯ ಮುಫ್ತಿಗೆ ತಿಳಿಸಿದ. ತಾನು ತಂದಿದ್ದ ಬೀಜಗಳನ್ನೂ ಕೊಟ್ಟ. ಮುಫ್ತಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹುರಿದು ಪುಡಿಮಾಡಿ ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕುಡಿದು ನೋಡಿದ. ಆಗ ಅವನಿಗೆ ಒಂದು ತರಹ ಚೈತನ್ಯ ಮೂಡಿತು. ಕೂಡಲೇ ಆತನ ಬಾಯಿಂದ 'ಕಹ್‌ವಾ ! ಕಹ್‌ವಾ!!' ಎಂಬ ಉದ್ಗಾರ ಹೊರಟಿತು. 'ಕಹ್‌ವಾ' ಎಂದರೆ ಅರಬ್ಬಿ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ 'ಶಕ್ತಿ' ಎಂದರ್ಥವಂತೆ.

ಕಾಫಿಯನ್ನು ನಾನಾ ಕಡೆ ನಾನಾ ರೀತಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಆಫ್ರಿಕನರು ಎಲೆ, ಹಣ್ಣು, ಬೀಜ–ಇವುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಮೊಟ್ಟಮೊದಲಿಗೆ ಅವರ ಕೆಂಪು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಿಂದಿರಬೇಕು. ಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ ಸಿಹಿಯಾಗಿರುವುದಲ್ಲದೆ ಆದರಲ್ಲಿ ಪ್ರಚೋದಕ ವಸ್ತುವಾದ ಸಸ್ಯಕ್ಷಾರ (caffeine) ಇದೆ. ಹಣ್ಣಿನ ಕಾಲ ಮುಗಿದನಂತರ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಶೇಖರಿಸಿ ಒಣಗಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬೇಕಾದಾಗ ಅಗಿಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಬಹಳ ಕಾಲದ

ಹಿಂದೆ ಅರೇಬಿಯಾದಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ, ಗಟ್ಟಿಮಾಡಿ, ಚಾಕೊಲೇಟ್‌ನಂತಹ ಪಟ್ಟಿಗಳನ್ನಾಗಿ (bars) ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ಅಬಿಸೀನಿಯಾದಲ್ಲಿ ಒಂಟೆಗಳನ್ನು ಹೊಡೆಯುವವರೂ ಇತರರೂ ತಮ್ಮ ಪಯಣದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು 'ಪಯಣದ ರೊಟ್ಟಿ'ಯಾಗಿ ಮಾಡಿ ಜೊತೆಗೆ ಒಯ್ಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಸಿವಾದಾಗ ಅದನ್ನು ಖರ್ಜೂರ ದೊಡನೆ ನೆಂಚಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಬಿಸೀನಿಯ ಮತ್ತು ಸೋಮಾಲಿ ಲ್ಯಾಂಡ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಥಳದ ಜನರು ಈಗಲೂ ತಮ್ಮ ಪುರಾತನ ರೀತಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಕಾಫಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಂದರೆ ಹುರಿದ ಕಾಫಿಬೀಜಗಳನ್ನು ಕೊಬ್ಬಿನೊಡನೆ ಸೇರಿಸಿ ಆಹಾರವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಧ್ಯ ಆಫ್ರಿಕಾದಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಫಿಬೀಜಗಳನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ, ಕೊಬ್ಬಿನ ಜೊತೆ ಸೇರಿಸಿ, ನಿಂಬೆಕಾಯಿ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ತಮ್ಮ ದೀರ್ಘಪ್ರಯಾಣದ ವೇಳೆ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ರಸ ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಬ್ಬನಿಗೆ ಒಂದು ಉಂಡೆ ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ಸಾಕಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅದರಿಂದ ಪ್ರಯಾಣಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಶಕ್ತಿ ಬರುತ್ತಿತ್ತು. ಲೇಕ್ ವಿಕ್ಟೋರಿಯಾದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಒಂದು ತರಹ ಸಾರು ಮಾಡಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಶೋಧಕ ಸ್ಪೋಕ್ ಎಂಬು ವನು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಈಚೆಗೆ, ಅಂದರೆ 1959ರಲ್ಲಿ ಲಂಡನ್‌ನಲ್ಲಿ ಏರ್ಪಡಿಸಿದ ಒಂದು ವಸ್ತುಪ್ರದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಆಫ್ರಿಕಾದೇಶದ ನಾನಾ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿದ ಕಾಫಿ ಇಡುವ, ಕುಟ್ಟುವ, ಮಾಡುವ ಪಾತ್ರೆ ಪರಟೆ ಮತ್ತು ಸಾಮಾನು ಗಳನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗಿತ್ತು.

ಪುರಾತನಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯು ಎಲೆಯಿಂದ ಟೀಯೋಪಾದಿಯಲ್ಲಿ ಕಷಾಯ ಮಾಡಿಯೂ ಕುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಕಾಫಿ ಮಲಯಾ, ಜಾವಾ ಮತ್ತು ಸುಮಾತ್ರಾಗಳಿಗೆ ಬಹಳ ಹಿಂದೆಯೇ ಹೋದ ಕಾರಣ ಅಲ್ಲಿ ಈಗಲೂ ಅದೇ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತಾರಂತೆ. ಕಾಫಿಯ ಚಿಗುರೆಲೆಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಹಸಿ ತೊಗಟೆಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಒಣಗಿಸಿ, ಹಿಸುಕಿ, ಕೊಂಚ ಹೊತ್ತು ಹಾಗೆಯೇ ಇಟ್ಟು, ಆಮೇಲೆ ಬುಟ್ಟಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಬೆಂಕಿಯ ಮೇಲೆ ಬಿಸಿಮಾಡಿ, ಟೀ ಯಂತೆ ಪುಡಿಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪುಡಿಯನ್ನು ಟೀ ಕಷಾಯದಂತೆ ಮಾಡಿದರೆ ರುಚಿಯಾದ ಹಾಗೂ ಉಲ್ಲಾಸಕರವಾದ ಪಾನೀಯವಾಗುವುದು. ಮೊದಲಿಗೆ

ಚಿಗುರೆಲೆಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆಮೇಲೆ ಹಸಿರುಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು ಒಣಗಿಸಿ ಅದರಿಂದ ಕಷಾಯ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಕಷಾಯ ಇನ್ನೂ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಒಣಗಿಸಿದ ಕಾಫಿಯ ಸಿಪ್ಪೆಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ಕಾಫಿಗೆ 'ಖಿಷ್ರ್' (Kixr ಅಥವಾ Qishr) ಎಂದು ಈಗಲೂ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಎಮೆನ್ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಈ ಹೆಸರುಗಳು ಈಗಲೂ ಇವೆಯಂತೆ. ಬೊಲೀವಿಯಾ (Bolevia) ದಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿದ ಕಾಫಿ ಬೀಜದ ಸಿಪ್ಪೆಯಿಂದ ಟೀ ತರಹ ಪಾನೀಯವನ್ನು ಈಗಲೂ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಾರಂತೆ. ಎಮೆನ್‌ನಲ್ಲಿ ಖಿಷ್ರ್ ಉಪಯೋಗವೇ ಹೆಚ್ಚು ; ಬೀಜವನ್ನು ಹುರಿದು ಕಾಫಿ ಮಾಡುವುದು ಕಡಮೆ. ಅಲ್ಲಿಯವರು ಬೀಜವನ್ನೆಲ್ಲಾ ಹೊರಗಡೆಗೆ ರವಾನಿಸುತ್ತಾರೆ. ಖಿಷ್ರ್ ಪಾನೀಯ ಅರೇಬಿಯಾಕ್ಕೆ ಎದುರಿಗಿರುವ ಕೆಲವು ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಸೋಮಾಲಿ ಲ್ಯಾಂಡ್‌ನಲ್ಲಿಯೂ ಉಪಯೋಗದಲ್ಲಿದೆ.

ಈಜಿಪ್ಟ್, ಮತ್ತು ಉಗಾಂಡಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಥಳದ ಜನ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಅಥವಾ ಬೀಜಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಯಿಸಿ, ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ, ಅನಂತರ ಪರಸ್ಪರ ಸ್ನೇಹಸೌಹಾರ್ದಕ್ಕಾಗಿ ಕೊಡುವುದು ಅಲ್ಲಿಯ ವಾಡಿಕೆ.

ಕಾಫಿಯನ್ನು ಅರೇಬಿಯ, ಯೂರೋಪು ಮತ್ತು ಅಮೇರಿಕಾ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಔಷಧಿಯಾಗಿಯೂ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಲೆಸೆಡೆಮೋನಿಯನರು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದ 'ಕರೀ ಸಾರು' (black broth) ಎಂಬುದು ಕಾಫಿ ಅಲ್ಲದೆ ಬೇರೆ ಅಲ್ಲ ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ. ಆದರೆ ಇದು ಬಹು ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದ ಮಾತಾದ್ದರಿಂದ ರುಜುವಾತು ಮಾಡುವುದು ಕಷ್ಟ.

ಕಾಫಿಗೆ ಶೀತನಿರೋಧಕ ಗುಣವೂ, ಮೆದುಳಿಗೆ ಸಮಾಧಾನವನ್ನು ನೀಡಿ ತಲೆನೋವು, ಸೋಮಾರಿತನ ಮತ್ತು ಕೆಮ್ಮುಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸುವ ಶಕ್ತಿಯೂ ಇವೆ. ಕ್ಷಯರೋಗ, ವಮೂರ್ಛೆರೋಗ ಮತ್ತು ಮೂಳೆರೋಗ-ಇವಕ್ಕೆ ಕಾಫಿ ಒಳ್ಳೆಯದೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಪಾರ್ಶ್ವವಾಯು, ಒಂದು ರೀತಿಯ ಮನೋರೋಗ (melancholy vapours) ಮತ್ತು ಉದ್ರೇಕ ಸ್ವಭಾವ ಇರುವವರಿಗೆ ಕಾಫಿ ಒಳ್ಳೆಯದಲ್ಲವಂತೆ. ಕಾಫಿ ಮದ್ಯದಂತೆ ಅಮಲು ಬರಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರ ಬದಲು ಮದ್ಯದ ಅಮಲನ್ನು ಇಳಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಕಾಫಿ

ಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಭೋಜನಕೂಟಗಳಲ್ಲಿ ಹದ್ದುಮೀರಿ ಮದ್ಯ ಸೇವನೆ ಮಾಡಿದವರನ್ನು ತಟ್ಟಿಮಲಗಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಕೊಟ್ಟಕೊನೆಯದಾಗಿ ಕೊಡುವುದು ಕಾಫಿಯೇ ಅಲ್ಲವೆ !

ಕಾಫಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಜೀರ್ಣಮಾಡುತ್ತದೆಯಂತೆ. ಬಹುಶಃ ಇದೂ ಒಂದು ಕಾರಣವಿರಬೇಕು–ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ರೀತಿಯ ರಾತ್ರಿ ಭೋಜನವಾದನಂತರ ಹಾಲು ಹಾಕದ 'ಕರಿ ಕಾಫಿ'ಯನ್ನು ಕುಡಿಯಲು ಕೊಡುವುದಕ್ಕೆ. ಊಟವಾದ ಮೇಲೆ ಕಾಫಿ ಕುಡಿದರೆ ನಿದ್ದೆ ಬರದಂತೆ ತಡೆಯುತ್ತದೆ. ಲೇಖಕರೂ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳೂ ರಾತ್ರಿ ಬಹಳ ಹೊತ್ತು ನಿದ್ದೆಗೆಡಬೇಕಾಗಿ ಬಂದಾಗ ಕಾಫಿ ಟೀ ಕುಡಿಯುವುದುಂಟು. ಆಧುನಿಕ ರಾಮಾಯಣ ಮಹಾಭಾರತಗಳ 'ದರ್ಶನ'ಕ್ಕೆ ಎಷ್ಟೊಂದು ಕಾಫಿ ಕುಡಿದಿದ್ದಾರೆ ನಮ್ಮ ಕವಿಗಳು ಎಂದು ಹೇಳುವಂತಿಲ್ಲ.

ಹಿಂದೆ, ಮೂತ್ರವಿಸರ್ಜನೆಗೆ ಮತ್ತು ಋತುಸ್ರಾವಕ್ಕೆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಅರೇಬಿಯಾದ ಹೆಂಗಸರು ಮುಟ್ಟಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬರುವ ತೊಂದರೆಗಳ ನಿವಾರಣೆಗೆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ವಾತ, ಸಂಧಿವಾತ, ಗಡುಜ್ವರ ಇವಕ್ಕೂ ಮಕ್ಕಳ ಹುಳುವಿಗೂ ಕಾಫಿ ಒಳ್ಳೆಯದಂತೆ, ಕಾಫಿ 'ವಶ್ಯಸುಪ್ತಿನಿರೋಧಕ' (antihypnotic) ಅಂತೆ. ಈಗಲೂ ಕೆಲವು ಕಡೆ ಒಂದು ಲೋಟ ಕರಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಹಲವಾರು ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

ಕಾಫಿಯನ್ನು ವಿನಿಮಯವಾಗಿಯೂ ಆಫ್ರಿಕಾದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ಅದೇ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಮದುವೆ ಮುಂಜಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಫಿಯ ಉಪಯೋಗವಿತ್ತು. ಕಾಫಿಯ ಬೀಜ ಎರಡು ಹೋಳುಗಳು ಕೂಡಿ ಆಗಿದೆಯಷ್ಟೆ. ಒಂದೇ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿದವರು ಅಥವಾ ಪ್ರಾಣಾಪ್ತ ಸ್ನೇಹಿತರು ಎಂಬುದನ್ನು ಸೂಚಿಸಲು ಸ್ನೇಹಿತರು ಪರಸ್ಪರ ವಾಗ್ದಾನ ಮಾಡುವಾಗ ತಮ್ಮ ರಕ್ತವನ್ನು ಎರಡು ಹೋಳುಗಳು ಕೂಡಿರುವ ಕಾಫಿ ಬೀಜದ ಮಧ್ಯೆ ಹಾಕಿ ನುಂಗುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ; ಅಥವಾ ರಕ್ತ ಬೆರೆಸಿದ ಬೀಜವನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ ಪುಡಿಮಾಡಿ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಮಾಟಮಂತ್ರದಲ್ಲಿಯೂ ಬಂಜೆಯರಿಗೆ ಮಕ್ಕಳಾಗುವುದಕ್ಕೂ ಕಾಫಿ

ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸೂಲಗಿತ್ತಿಯುವರು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಪ್ರಪಂಚದ ಜನಸಂಖ್ಯೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿರುವುದಕ್ಕೆ ಕಾಫಿಯು ಅತಿ ಕುಡಿತ ಕಾರಣವಾಗಿರಬಹುದೆ? 'ಹೌದು' ಎಂದಾದರೆ ಮಿತಸಂತಾನದ ಆಂದೋಳನದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯು ಗತಿ!

ಅರಬರು ಆತಿಥ್ಯಕ್ಕೆ ಹೆಸರಾದವರಂತೆ. ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಅವರ ಆತಿಥ್ಯವೆಂದರೆ ಕಾಫಿ ಕೊಡುವುದು-ಈಗ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಇರುವಂತೆ. ಅರಬರು ದಿನಕ್ಕೆ ಇಪ್ಪತ್ತೈದರಿಂದ ಮೂವತ್ತು ಲೋಟ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಾರಂತೆ. ನೀರಿಗೆ ಬದಲು ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಾರಂತೆ-ಜರ್ಮನಿಯಲ್ಲಿ ಬೀರ್ ಕುಡಿಯುವಂತೆ! ಇಷ್ಟೊಂದು ಕಾಫಿ ಅರಬರು ಕುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದುದರಿಂದ ಅದನ್ನು 'ಅರಬರ ಮದ್ಯ' ಎಂದು ಇಂಗ್ಲಿಷರು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಾಫಿ ಕುಡಿದ ಮೇಲೆ ಅವರು ನೀರು ಕುಡಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಕರಾವಳಿ ತೀರದ ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿಯೂ ಹೀಗೆಯೇ! ಇದಕ್ಕೆ ಬಹುಶಃ ಕಾಫಿ ವ್ಯಾಪಾರದಲ್ಲಿ ಮೊದಲಿಗೆ ಪ್ರಬಲರಾಗಿದ್ದ ಅರಬರ ಪ್ರಭಾವವಿದ್ದರೂ ಇರಬಹುದು.

ಅರಬರಲ್ಲಿ ಗಂಡಸರೇ ಕಾಫಿ ಮಾಡಬೇಕೆಂಬ ನಿಯಮವಿತ್ತಂತೆ. ಅವರು ಕಾಫಿಯನ್ನು ಒಂದು ಸಲ ಅಲ್ಲ ಹಲವಾರು ಸಲ ಬೇಯಿಸಿ, ಕಾಫಿ ಕಷಾಯ ಮಾಡಿ, ಅದಕ್ಕೋಸ್ಕರವೇ ಮಾಡಿದ ಬಟ್ಟಲುಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬಟ್ಟಲು ತುಂಬ ಹಾಕಿದರೆ ಅಥವಾ ಅರ್ಧಕ್ಕಿಂತ ಕಡಮೆ ಹಾಕಿದರೆ ಅವಮಾನ ಮಾಡಿದಂತೆ ಎಂದು ಅರಬರ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ನಂಬಿಕೆ. ಒಬ್ಬನಿಗೆ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲುಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಕೊಡಬಾರದೆಂಬ ನಿಯಮವೂ ಇತ್ತು. ಆಗದವನಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಎರಡಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು. ಹೀಗಾಗಿ ಅವರಲ್ಲಿ ಒಂದು ನಾಣ್ಣುಡಿಯೇ ಇತ್ತು: 'ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಅತಿಥಿಗೆ; ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು ಖುಷಿಗೆ; ಮೂರು ಬಟ್ಟಲು ಕಠಾರಿಗೆ' ಎಂದು.

ಇನ್ನೊಂದು ಅಪೂರ್ವ ಪದ್ಧತಿ ಅರಬರಲ್ಲಿ. ಮದುವೆಯಾಗುವಾಗ ಹೆಣ್ಣಿನ ಕಾಲಿಗೆ ಆಗತಾನೇ ಮಾಡಿದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಸುರಿಯುತ್ತಿದ್ದರು-ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಓಕುಳಿ ಹಾಕಿದಂತೆ. ಇದರ ಉದ್ದೇಶ ದುಷ್ಟ ಪೀಡೆಗಳ ನಿವಾರಣೆಯಾಗಲಿ ಎಂದು.

ತುರ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಗಂಡಂದಿರು ಹೆಂಡತಿಯರಿಗೆ ಕಾಫಿ ಕೊಡಲೇಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಹಾಗೆ ಕೊಡದಿದ್ದರೆ ಹೆಂಡತಿ ಗಂಡನನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಬಿಡಬಹುದಿತ್ತು–ಈಗ ಕಾಫಿ ಕೊಡದ ಹೆಂಡತಿಯನ್ನು ಗಂಡ ತಾತ್ಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಬಿಡುವಂತೆ. ತುರ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಮೊದಲಿಗೆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಅರೇಬಿಯಾ ರೀತಿಯ ಲ್ಲಿಯೇ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಲಾರಂಭಿಸಿದರು–'ಯೂರೋಪಿಯನರ ಸಿಹಿ ಹಲ್ಲಿಗೆ ಕೊಟ್ಟ ರಿಯಾಯಿತಿಯೊ'(a concession to the European sweet tooth) ಎಂಬಂತೆ.

ಅಲ್ಜೀರಿಯಾ ಪಟ್ಟಣದ ಬೀದಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಚೌಕಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಅರಬ್ಬರು ಚಕ್ಕಲು ಬೊಕ್ಕಲು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಗುಂಪಾಗಿ ಕುಳಿತು, ಕೈಯಲ್ಲಿ ಹಿಡಿದುಕೊಂಡು ಹೋಗಬಹುದಾದ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಕಾಫಿ ಮಾಡಿ, ಮಣೆಯ ಮೇಲಿರುವ ಬಟ್ಟಲುಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಕುಡಿಯುವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು.

ಯೂರೋಪಿನಲ್ಲಿ ಮೊದಲಿಗೆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಮಾರುತ್ತಿದ್ದವರು ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ಶರಬತ್ತು ಮಾರುತ್ತಿದ್ದವರೇ. ಈಗ ಯೂರೋಪಿನ ಯಾವ ದೇಶವೇ ಆಗಲಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಪುರಾತನ ಹಾಗೂ ನವೀನ ರೀತಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡಿಕೊಡಬಲ್ಲುದು. ಪ್ಯಾರಿಸ್ ಮತ್ತು ವಿಯೆನ್ನಾಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಮಾಡುವುದು ಮತ್ತು ಕೊಡುವುದು ಅತ್ಯಂತ ನಾಜೂಕಾದ ರೀತಿಯಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಚಿಕೋರಿಯನ್ನು ಬಹಳ ಕಾಲದಿಂದ ಕಾಫಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಕಾರಣ ಅಲ್ಲಿಯ ಕಾಫಿಯ ರುಚಿಯೇ ಒಂದು ತರಹ. ಚಿಕೋರಿ ಕಾಫಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಪಾನೀಯವಲ್ಲ ಎಂಬ ಭಾವನೆ ಅವರಲ್ಲಿಲ್ಲ. ಚಿಕೋರಿ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಕಲಬೆರಕೆ ಎಂಬ ಭಾವನೆಯೂ ಯೂರೋಪಿಯನರಿಗಿಲ್ಲ. ಆದರೂ ಅಪ್ಪಟ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಯಾವ ದೇಶದಲ್ಲಿಯಾದರೂ ಪಡೆಯಬಹುದು.

ಬ್ರಿಟಿಷ್ ದ್ವೀಪಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಈಗಲೂ ಕುದಿಸಿಯೇ ಮಾಡು ವುದು. ಅಲ್ಲಿಯವರಿಗೆ ಬಹಳ ಮೆಚ್ಚಿಕೆಯಾದ ರೀತಿ ಎಂದರೆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡುವುದು ಮತ್ತು ತಿರುವುವುದಕ್ಕೆ ಲೋಹದ ಸೌಟುಗಳ ಬದಲು ಮರದ ಸೌಟುಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು.

ಕಾಫಿ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ಅಮೇರಿಕದಲ್ಲಿ ಮಾರ್ಪಟ್ಟಂತೆ ಬೇರೆ

ಲ್ಲಿಯೂ ಮಾರ್ಪಟ್ಟಿಲ್ಲ. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಅಮೇರಿಕಾದವರ ಕಾಫಿ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ರಾಷ್ಟ್ರಕ್ಕೇ ಅಪಕೀರ್ತಿ ತರುವಂಥದ್ದಾಗಿತ್ತು. ಈಗ ಆ ಅಪಕೀರ್ತಿಯನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಂಡು ಕೀರ್ತಿಯ ದಾರಿ ಹಿಡಿದಿದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಗೆ ಹಾಲು ಅಥವಾ ಕೆನೆ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಆಹಾರವಾಗಿ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಮತ್ತು ಸಂಜೆ ವೇಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಅಮೆರಿಕನರ ನಿತ್ಯಜೀವನ ಕಾಫಿಯಿಂದ ಆರಂಭವಾಗಿ ಕಾಫಿಯಿಂದಲೇ ಕೊನೆಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಅವರ ಕಾಫಿ ತಣ್ಣಗೆ ಅಂದರೆ ತಣ್ಣಗೆ! ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಅಂಥ ಕಾಫಿ ಕೊಟ್ಟರೆ? ಕೊಟ್ಟು ನೋಡಲಿ !!

4. 'ಕಾಫಿ' ಎಂಬ ಹೆಸರು

ಪ್ಯಾರಿಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪಿತವಾದ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳಿಗೆ 'ಕಾಫೆ' (cafe) ಎಂಬ ಹೆಸರು ಕೊಟ್ಟರು. ಈ ಹೆಸರಿನಿಂದ 'ಕಾಫಿ' ಎಂಬ ಹೆಸರು ಬಂದಿರಬೇಕೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. 'ಕಾಫಿ' ಎಂಬ ಪದ ಅರಬ್ಬೀ ಭಾಷೆಯದೇ ಅಲ್ಲವೇ ಎಂದು ಹೇಳುವುದೂ ಕಷ್ಟವಾಗಿದೆ. 'ಕಹ್‌ವಾ' (kahva) ಎಂಬ ಅರಬ್ಬೀ ಪದಕ್ಕೂ 'ಕಾಫಿ' ಎಂಬ ಪದಕ್ಕೂ ಸಂಬಂಧವಿರಬಹುದು. 'ಕಹ್‌ವಾ' ಎಂಬ ಪದಕ್ಕೂ 'ಕಹಿ' ಎಂಬರ್ಥವಿರುವ 'ಕಟು' ಎಂಬ ಸಂಸ್ಕೃತ ಪದಕ್ಕೂ ಸಂಬಂಧವಿರಬಹುದೇ ? 'ಕಹಿ' ಎಂಬ ಪದ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿಯೂ 'ಕಟು' ಮತ್ತು 'ಕಡವಾ' ಎಂಬ ಪದಗಳು ಹಿಂದಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಇವೆ.

1793ರಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟವಾದ ಕಾಫಿ ಅರೇಬಿಕಾ 'Coffee Arabica' ಎಂಬ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಲಿನ್ನೀಅಸ್ ಕಾರೋಸ್[1] ಎಂಬುವನು ಕಾಫಿಗೆ ಆಗ ಇದ್ದ ರೂಢಿನಾಮಗಳನ್ನು ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ. ಅವು ಯಾವುವೆಂದರೆ ; ಅರ್ಬೊರ್ ಬೊನ್ (Arbor bon), ಬುಂಖೋಸ್ ಅರಬಮ್ (bunchos arabum)' ಬುನ್ (bun), ಬೊನ್ (bon), ಬುಂಖುಂ (bunchum), ಬೊನ್‌ವೆಲ್ ಬಾನ್ (bonvel ban) ಮತ್ತು ಬುನಾ (buna). ಇದಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆ ಅಂದರೆ 1682ರಲ್ಲಿ ಗ್ರಂಥವೊಂದನ್ನು ಬರೆದ ಚೆಂಬರ್‌ಲೇನನ ಪ್ರಕಾರ ತುರ್ಕಿ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯದಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಕಾಫಿಯನ್ನು 'ಕೋವಾ' (coava) ಅಥವಾ 'ಚೌಬೆ (choube) ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರೆಂದೂ, ಅದು 'ಬೊನ್' ಅಥವಾ 'ಬುನ್' ಎಂಬ ಬೀಜದಿಂದ ಆಗುತ್ತಿತ್ತೆಂದೂ ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ, ಬ್ರಾಡ್ಲಿ (Bradly) ಎಂಬುವನು 1717ರಲ್ಲಿ ಬರೆದ ತನ್ನ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ

---

[1] ಲಿನ್ನೀಅಸ್ ಕಾರೊಲಸ್ (Linneieus Corolus : 1707–78). ಈತ ಸ್ವೀಡಿಷ್ ದೇಶದ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞ, ಪ್ರಪಂಚದ ಮರಗಿಡ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಣಿಗಳ ವಿಂಗಡಣೆಯ ಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಇವನ ಹೆಸರು ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಇವನ ಪ್ರೀತ್ಯರ್ಥವಾಗಿ ಒಂದು ಟೀ ಗಿಡವನ್ನು 1763ರಲ್ಲಿ ಯೂರೋಪಿಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಲಾಯಿತಂತೆ.

ಹಣ್ಣಿಗೆ 'ಬುನಾ' ಎಂತಲೂ ಕಾಫಿ ಪಾನೀಯಕ್ಕೆ 'ಕೋವಾ' (coava) ಎಂತಲೂ ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಕಾಫಿಗಿಡಕ್ಕೆ 'ಬೊನ್‌ವಲ್ ಬಾನ್' ಮತ್ತು 'ಅರ್ಬೋರ್' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರೆಂದೂ, ಆದರೆ ಇಥಿಯೋಪಿಯನರು 'ಕಾಫಿ' ಎಂದು ಸರಳವಾದ ಮಾತಿನಲ್ಲಿಯೇ ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರೆಂದೂ ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ.

ಜೇಕಬ್ ಕೊಟೋನಿಕಸ್ ಎಂಬ ಜೆರೊಸಲೆಂ ಪ್ರವಾಸಿ 1598ರಲ್ಲಿ ಹೀಗೆ ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ : 'ತುರುಕರೂ ಅರಬರೂ ಬಹಳ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದನ್ನು ಅರಬರು 'ಕಹ್‌ವಾ' (cahva) ಎಂದೂ, ಉಳಿದವರು ಬುನ್ನಾ' ಮತ್ತು 'ಬುಂಚಿ' (bunchi) ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು.'

1825ರಲ್ಲಿ ಒಂದು ಪುಸ್ತಕ ಬರೆದ ಅಬೆಂಡ್ರಾತ್ (Abendrath) ಎಂಬುವನು ಅರೇಬಿಯಾ ದೇಶವೊಂದರಲ್ಲೇ ಕಾಫಿ ಪಾನೀಯಕ್ಕೆ 'ಕಹ್‌ವಾ', 'ಕಾವ್-ವಾಟ್' (caw-wat), 'ಕವೆಟ್' (cavet), 'ಕೆಹೂಯೆ' (cahue) ಮತ್ತು 'ಕೊಫೆ' (cophe), 'ಕಾಬೇ' (caube), 'ಖಹವೇ' (chahave), ಮತ್ತು 'ಚೊಹಾವಾ' (chohawa) ಎಂಬ ಹೆಸರುಗಳೂ, ಕಾಫಿಗಿಡಕ್ಕೆ 'ಬೊನ್' ಎಂಬ ಹೆಸರೂ. ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣಿಗೆ 'ಬುನಾ' (buna) ಎಂಬ ಹೆಸರೂ ಇದ್ದುವೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ.

ಮೆಪ್‌ಪೆನ್ (Meppen) ಎಂಬುವನು 1938ರಲ್ಲಿ ಬರೆದ ಗ್ರಂಥವೊಂದರಲ್ಲಿ ಇಂಡಿಯಾದೇಶದಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ಮೈಸೂರು ಪ್ರದೇಶದ ಮನೆಗಳ ಹಿತ್ತಿಲುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಫಿ ಬೀಜಕ್ಕೆ 'ಬೂನ್ ಬೀಜ' (boon bija) ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ, ಆ ಹೆಸರು ಇಲ್ಲಿಗೆ ಇನ್ನೂರು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಅಬಿಸೀನಿಯಾದಿಂದ ಬಂದ ಹೆಸರಾಗಿತ್ತೆಂದು ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ. ಆತ ಅಬಿಸೀನಿಯಾದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಗೆ 'ಬೂನ್' (boon) ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರೆಂದೂ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ.

ಶವಾಲ್ಯೆ (Chavelier) ಎಂಬುವನ ಪ್ರಕಾರ 'ಬುನ್' (bun) ಎಂಬುದು ಅರಬ್ಬೀ ಪದ. ಅಮ್ಹಾರಿಕ್ (Amharic) ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಗೆ 'ಬುನ್' (bun) ಎಂದಿದೆಯಂತೆ. ಬರೋಮಾ ಎಂಬ ಬುಡಕಟ್ಟಿನ ಜನಾಂಗ 'ಬುನಾ' (buna) ಎಂಬ ಪದವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ.

ಈಗ ಆಫ್ರಿಕಾದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಗೆ ಅನೇಕವೇಳೆ 'ಬುನಿ' (buni) ಮತ್ತು 'ಮ್‌ಬುನಿ' (mbuni) ಎಂಬ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆಂದೂ ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. 'ಬೀನ್' (bean) ಎಂಬ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಪದವೂ 'ಬುನಿ' (buni) ಅಥವಾ 'bun' (ಬುನ್) ಎಂಬ ಮೂಲದಿಂದ ಬಂದಿರಬಹುದೇ ಎಂಬ ಸಂದೇಹವಿದೆ.

ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಆಫ್ರಿಕನರು ಮತ್ತು ಯೂರೋಪಿಯನರು ಉಪಯೋಗಿಸುವ 'ಬುನಿ' (buni) ಎಂಬ ಪದದ ಮತ್ತು ಅವರ ಪಾಠಾಂತರಗಳಲ್ಲದೆ ಅನೇಕ ಸ್ಥಳೀಯ ಭಾಷೆಗಳ ಹೆಸರುಗಳೂ ಇವೆ. 'ಗೊಲ್ಲ' (Golla) ಎಂಬ ಗಿರಿಜನರು ಕಾಫಿ ಎಲೆಯ ಕಷಾಯಕ್ಕೆ 'ಟೆಹೆಮಾ' (tehema) ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಎಲೆಯನ್ನು ಅರೆದೂ ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಲೇಹಕ್ಕೆ 'ಗ್ರೆಫ್' (greffe) ಎಂತಲೂ, ಕಾಫಿಯ ಗಿಡಕ್ಕೆ 'ಡುಕ್ಕೆ' (dukke) ಎಂತಲೂ, 'ಒಮೆಟೊ' (Ometo) ಎಂಬ ಜನಾಂಗ ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ನೈಜೀರಿಯಾ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಯಾಗಲೀ ಅಥವಾ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಯಾಗಲೀ ಅದಕ್ಕೆ 'ಮುರಿಯನ್ ಬುಂಬೇ' (murian bumbe) ಅಥವಾ 'ಮುರಿಯ ಉಬಂಬೇ' (murea ubambe) ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಆಫ್ರಿಕಾದ ಪಶ್ಚಿಮ ತೀರದಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ಜಾತಿಯ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಿಗೆ 'ಬೆನಿಮ್ ಅಕ್ಪಾನೋ' (benim akpano), 'ಯೊನೆಂಬೈ' (yonembei), 'ಪೆಗ್ಬಿ' (pegbie) ಮತ್ತು 'ಮಾಗ್ಬೆಲ್' (magbel) ಎಂಬ ಹೆಸರುಗಳುಂಟಂತೆ.

ಇಥಿಯೋಪಿಯಾ ದೇಶದಲ್ಲಿರುವ 'ಕಾಫ' ಎಂಬ ಪ್ರದೇಶದ ಹೆಸರಿನಿಂದಾಗಿ 'ಕಾಫಿ' ಎಂಬ ಹೆಸರು ಬಂದಿದೆಯೆಂದು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ತಿಳಿದು ಬಂದಿರುವ ವಿಷಯ.

ಮುಸಲ್ಮಾನರು ಸುನ್ನತ್ ಮಾಡಿಸಿದ ನಂತರ ಗಾಯಕ್ಕೆ ಮಾಗ್ಬೆಲ್ ಕಾಫಿ ಅರೆದು ಹಚ್ಚುತ್ತಾರಂತೆ. ಕಾಂಗೊದಲ್ಲಿ 'ಯಾಬುಕುಲಾ ಎಸೆಂದಿ' (yabukula esendi) ಎಂಬ ಹೆಸರಿದೆ–ಕಾಫಿಗೆ.

ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಗಿಡಕ್ಕೂ ಪಾನೀಯಕ್ಕೂ 'ಕಾಫಿ' ಎಂಬ ಪದ ಉಪಯೋಗದಲ್ಲಿದೆ. ಅಂದರೆ 'ಕಾಫಿ ಗಿಡ' 'ಕಾಫಿ ಹೂ', 'ಕಾಫಿ ಬೀಜ' ಮತ್ತು

'ಕಾಫಿ ಪಾನೀಯ' ಎಂಬುದಾಗಿ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. 1880ನೆಯ ಇಸವಿಯಲ್ಲಿ ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಆದ ಪ್ರಥಮ ಜಮೀನು ಅಳತೆಯ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನಕಾಶೆಗಳಲ್ಲಿ 'ಬೂಂದ್ ಕಾಡು' ಅಥವಾ 'ಬೂಂದ್ ಕಾನ್' ಎಂದು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲು ಅನುಕೂಲವಾದ ಭೂಮಿಗೆ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ಕೊಟ್ಟಿದ್ದರು. 1860 ರಿಂದ 1881ರವರೆಗೆ ಇದ್ದ ಪಟ್ಟಾ, ಫಾರಂಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಗೆ ಇದ್ದ ಕನ್ನಡ ಪದ 'ಬೂಂದ್ ಗಿಡ' ಎಂದು. ಕಾಫಿ ಗಿಡಕ್ಕೆ 'ಬೂಂದ್ ಗಿಡ' ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದುದಲ್ಲದೆ ಮೂಡಿಗೆರೆಯಿಂದ 'ಒಂಭತ್ತು ಮರಡಿ' ಘಾಟಿನ ಮೂಲಕ ಪಶ್ಚಿಮ ಕರಾವಳಿಗೆ ಹೋಗುವ ರಸ್ತೆ ಇರುವ ಘಟ್ಟಕ್ಕೂ 'ಬೂಂದ್ ಘಾಟ್' ಅಥವಾ 'ಕೊಡೇಕಲ್' ಎಂಬ ಹೆಸರಿತ್ತು.[1] ಈ ರಸ್ತೆಯನ್ನೂ ಈಗಿನ ಶಿರಾಡಿ ಘಾಟ್ ರಸ್ತೆಯನ್ನೂ ಮಾಡಿದ್ದು ಮಂಜರಾಬಾದ್ ಊರು ಕಾಫಿ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳ ಕೇಂದ್ರ ಸ್ಥಳವಾದನಂತರ, ಅಂದರೆ ಸುಮಾರು 1860ರಲ್ಲಿ. ಮೊದಲಿಂದಲೂ ಇದ್ದದ್ದು 'ಬಿಸ್ಲೆ ಘಾಟ್' ಮಾತ್ರ. ಅಂದರೆ 'ಬೂಂದ್' ಎಂಬ ಪದ ಆಫ್ರಿಕಾ ಅಥವಾ ಇಥಿಯೋಪಿಯ ಭಾಷೆಯ ಪದಗಳಾದ ಬುನ್, ಬೂನ್–ಇವುಗಳಿಂದ ನಮ್ಮಲ್ಲಿಗೆ ಬಂದಿರುವುದು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಂತ್ತದೆ. ಕಾಫಿ ಹದಿನೇಳನೆಯ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಇಂಡಿಯಾ ದೇಶಕ್ಕೆ ಬಂದ ವಿಷಯ ಅನಂತರ ತಿಳಿಸಲಾಗುವುದು. ಅಲ್ಲಿಂದೀಚೆಗೆ ಆದ ಜಮೀನು ಅಳತೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆಗ ಉಪಯೋಗದಲ್ಲಿದ್ದ ಪದವನ್ನೇ ಅಳತೆಮಾಡುವವರು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ ಎಂಬುದರಲ್ಲಿ ಸಂಶಯವಿಲ್ಲ. ಪ್ರಪಂಚದ ಬೇರೆ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ 'ಕಾಫಿ' ಎಂಬ ಪದ ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ 'ಬೂಂದ್' ಎಂಬ ಪದ ಹೋಗಿ, 'ಕಾಫಿ' ಎಂಬ ಪದ ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ಬಂದಿತು.

ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ 'ಅಕ್ಕಿ ಬೋಜ' ಎಂಬ ಪಾನೀಯವನ್ನು ಮಾಡಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರಷ್ಟೆ. ಇದರ ತಯಾರಿ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟವನ್ನು ಮೈಸೂರು ಸರ್ಕಾರ 1901–1902 ರಿಂದ ಅಬ್ಕಾರಿ ಕಾನೂನು ಕಟ್ಟಲೆಗಳಿಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿ

———

1 ಹಯವದನರಾವ್ ಗೆಜೆಟಿಯರ್ : ಸಂಪುಟ ಐದು, ಪುಟ 1141 ಮತ್ತು Eastern Experiences by L. Bowring ಪುಸ್ತಕಗಳನ್ನು ನೋಡಿ.

ಸಾಲಿಯಾನ ಗುತ್ತಿಗೆಗೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿತ್ತು. ಈ 'ಬೋಜ' ಎಂಬ ಪದ ಪರ್ಷಿಯಾ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಇರುವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಥೆವ್‌ನೊ ಎಂಬ ಹದಿನೇಳನೆಯ ಶತಮಾನದ ಪ್ರವಾಸಿ ಈ ದೇಶಕ್ಕೆ ಬರುವ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಲೆವ್ಯಾಂಟ್ (ಮೆಡಿಟರೇನಿಯನ್ ಸಮುದ್ರದ ಪೂರ್ವಭಾಗ) ಎಂಬ ದೇಶದಲ್ಲಿ 'ಬೋಜ' ಎಂಬ ಪಾನೀಯದ ಸೇವನೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಅವನು ಹೇಳುವುದೇನೆಂದರೆ, 'ಇಲ್ಲಿಯ ಜನರು ಇನ್ನೊಂದು ತರಹ ಪಾನೀಯ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕೆ 'ಬೋಜಾ' (boza) ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಬಾರ್ಲಿ ಅಥವಾ ಮತ್ತಿತರ ಕಾಳಿನಿಂದ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪಾನೀಯ ಹೆಚ್ಚು ಕಡಮೆ ನಮ್ಮ ಬೀರ್ (beer) ನಂತೆ ಇದೆ. ಆದರೆ ಅದರಷ್ಟು ಹಿತವಾಗಿಲ್ಲ, ನಾನೊಂದು ಬಾರಿ ರುಚಿ ನೋಡಿದೆ ; ಏನೇನೂ ರುಚಿ ಕಾಣಲಿಲ್ಲ. ಸಾಮಾನ್ಯ ಜನರು ಮಾತ್ರ ಇದರ ಸೇವನೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಏಕೆಂದರೆ, ಇದು ಬಹಳ ಅಗ್ಗ, ಕುಡಿದರೆ ಮತ್ತು ಬರುತ್ತದೆ.'

5. ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಸೇವನೆ ಮತ್ತು ಬೆಳೆ ಹಬ್ಬಿದ ಬಗೆ

ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವುದನ್ನು ಮೊಟ್ಟ ಮೊದಲಿಗೆ ಯಾವಾಗ ಆರಂಭಿಸಿದರೆಂಬುದು ಸರಿಯಾಗಿ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಏಡನ್‌ನಲ್ಲಿ ಮೊತ್ತಮೊದಲಿಗೆ ಹದಿನೈದನೆಯ ಶತಮಾನದ ಮಧ್ಯಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯಲಾರಂಭಿಸಿದರೆಂದೂ, ಅಲ್ಲಿಂದ ಅದು ಕ್ಷಿಪ್ರವಾಗಿ ಬೇರೆಡೆಗಳಿಗೆ ಹಬ್ಬಿತೆಂದೂ ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ಇನ್ನೊಂದು ಶತಮಾನದೊಳಗೆ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವ ಚಟ ಎಷ್ಟು ಹಬ್ಬಿತೆಂದರೆ ಕೈರೋ ನಗರವೊಂದರಲ್ಲಿಯೇ ಸಾವಿರ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳಾಗಿಬಿಟ್ಟುವು. ಆಲ್ಪಿನಸ್ (Alpinus) ಎಂಬುವನು 1591ರಲ್ಲಿ ತುರ್ಕಿ, ಈಜಿಪ್ಟ್ ಮತ್ತು ಅರೇಬಿಯಾ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಈ ಮಧ್ಯೆ ಲೆವ್ಯಾಂಟಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳು ನಾಗರಿಕತೆಯ ಮುಖ್ಯ ಸಂಕೇತಗಳಾದುವು. ಕೈರೋ, ಕಾನ್‌ಸ್ಟಾಂಟಿನೋಪಲ್ ಮುಂತಾದ ನಗರಗಳಿದ್ದ 'ಕವೇ ಕಾನೇ' (kave kane)ಗಳಲ್ಲಿ ಕುಳಿತು ಕಾಫಿ ಕುಡಿದರೆ ಅಂಥ ದೊಡ್ಡ ನಗರಗಳಿಗೆ ಹೋದದ್ದು ಸಾರ್ಥಕವಾಯಿತು ಎಂಬ ಭಾವನೆಯಿತ್ತು.

ಫ್ರೆಂಚ್ ಪ್ರವಾಸಿ ತವರ್ನ್ಯೇ (Tavernier) ಎಂಬಾತ ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೂ ಬಂದಿದ್ದ. ಈತ 1656ರಲ್ಲಿ ಕಾನ್‌ಸ್ಟಾಂಟಿನೋಪಲ್‌ಗೆ ಹೋದಾಗ ಅಲ್ಲಿ ಕಂಡ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳ ವರ್ಣನೆ ಹೀಗೆ ಮಾಡುತ್ತಾನೆ: 'ಇವರಲ್ಲಿ ಮತ್ತೊಂದು ಪಾನೀಯವಿದೆ. ಇದನ್ನು ಬಹಳ ಜನರು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪಾನೀಯದ ಹೆಸರು 'ಕಾಫಿ' (coffee) ಎಂದು. ಇದನ್ನು ದಿನವೆಲ್ಲಾ ಕುಡಿಯುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ತರಹ ಬೀಜದಿಂದ ಈ ಕಾಫಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೀಜವನ್ನು ಕಬ್ಬಿಣದ ಓಡಿನಲ್ಲಿ ಹುರಿದು, ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಪುಡಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕುಡಿಯಬೇಕೆಂದು ಮನಸ್ಸಾದಾಗ ಇದಕ್ಕೆಂದೇ ಮಾಡಿದ ತಾಮ್ರದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಇಬ್ರಿಕ್ (ibrick) ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ನೀರು ಕುದಿದಾಗ ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಮೂರು ಬಟ್ಟಲು ನೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚದಷ್ಟು ಪುಡಿ

ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಪುಡಿ ಒಂದು ಕುದಿ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಜಾಗ್ರತೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಂದ ಕೆಳಕ್ಕೆ ಇಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ ; ಅಥವಾ ಬಿರ್ರನೆ ತಿರುವುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆ ಮಾಡದಿದ್ದರೆ ಅದು ಉಕ್ಕಿಬಿಡುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಹತ್ತು ಹನ್ನೆರಡು ವಾಂಬೆಲುಗಳಷ್ಟು (wambell). ಕಾಫಿ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಅದನ್ನು ಚೀನೀ ಬಟ್ಟಲುಗಳಿಗೆ (China dishes) ಬಸಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬಟ್ಟಲುಗಳನ್ನು ಬಣ್ಣ ಹಾಕಿದ ಕುಳಿಯಿರುವ ಮಣೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ನಿಮ್ಮ ಬಳಿಗೆ ಸುಡು ಸುಡುವಂತೆ ತರುತ್ತಾರೆ. ನೀವು ಅದನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೀರಬೇಕು. ಏಕೆಂದರೆ, ಒಂದೇ ಸಲ ಕುಡಿಯಲು ಆಗುವುದಿಲ್ಲ ; ಹಾಗೆ ಕುಡಿದರೆ ರುಚಿಯೂ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಕಾಫಿ ಕಹಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವಾಗಿ ಹೀರುತ್ತಾ ಜನ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವಾಗ ಒಂದು ರೀತಿಯ ಚಪ್ಪರಿಸುವ ಸಂಗೀತವನ್ನು 'ಕಾಫಿ ಬನೆ'ಗಳಲ್ಲಿ ಕೇಳಬಹುದು. ತಯಾರಾದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕೊಡುವ ಸ್ಥಳಗಳನ್ನು 'ಕಾಫಿ ಬನೆ'ಗಳೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

'ಕಾಫಿ ಸೇವನೆ ಹೊಟ್ಟೆಯ ವಾಯು ತಲೆಗೆ ಏರುವುದನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ. ಈ ಕಾರಣ ತಲೆ ನೋವಿಗೆ ಕಾಫಿ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಇದೇ ಕಾರಣದಿಂದ ಕಾಫಿ ನಿದ್ದೆ ಬರುವುದನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ. ವರ್ತಕರಿಗೆ ಅನೇಕ ಕಾಗದ ಪತ್ರಗಳನ್ನು ಬರೆಯುವ ಕೆಲಸವಿರುವಾಗ ಅಥವಾ ಅವುಗಳನ್ನು ರಾತ್ರಿ ಹೊತ್ತು ಬರೆಯಬೇಕೆಂದು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಾಗ ಸಂಜೆ ಒಂದೆರಡು ಬಟ್ಟಲು ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಕಾಫಿ ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ತಿಂದ ಅನ್ನವನ್ನು ಜೀರ್ಣಮಾಡುತ್ತದೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ತುರುಕರ ಅಭಿಪ್ರಾಯದಂತೆ ಎಲ್ಲಾ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೂ ಕಾಫಿ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಏನಿಲ್ಲ ಅಂದರೂ ಟೀಯಷ್ಟೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಇದರ ರುಚಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳಬೇಕಾದರೆ ಒಬ್ಬನು ಎರಡು ಸಲ ಕಾಫಿ ಕುಡಿದರೆ ಸಾಕು, ಆಮೇಲೆ ಅವನಿಗೆ ಅದನ್ನು ಕುಡಿಯುವ ಚಾಳಿ ಬಂದುಬಿಡುತ್ತೆ. ಅಭ್ಯಾಸವಾದ ಮೇಲೆ ಅವರಲ್ಲಿ ಕಹಿ ಗಿಹಿ ಏನೂ ಕಾಣುವುದಿಲ್ಲ. ಕೆಲವರು ಲವಂಗವನ್ನೂ, ಕೆಲವರು ಏಲಕ್ಕಿಯನ್ನೂ, ಮತ್ತೆ ಕೆಲವರು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನೂ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಕುಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ನಾಲಗೆಗೆ ರುಚಿಸುವಂತೆ ಮಾಡಿ ಕುಡಿದಷ್ಟೂ ಅದರ ರುಚಿ ಮತ್ತು

ಉಪಯೋಗ ಹೋಗುತ್ತೆ. ತುರ್ಕಿ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಶ್ರೀಮಂತನಾಗಲೀ ಬಡವನಾಗಲೀ ಕನಿಷ್ಠಪಕ್ಷ ಎರಡು ಮೂರು ಬಟ್ಟಲು ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯದೆ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಗಂಡ ಹೆಂಡತಿಗೆ ಕಾಫಿ ಕೊಡಲೇಬೇಕು.'

ಅನಂತರ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳು ಗ್ರೀಸ್ ಮತ್ತು ಇಟಲಿಗೆ ಹಬ್ಬಿದುವು. ಈ ದೇಶಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳನ್ನು ಅಂದವಾಗಿ ಸಜ್ಜುಗೊಳಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆಯಾ ದೇಶದ ಕುಶಲ ವಸ್ತುಗಳನ್ನಿಟ್ಟು, ಒಳ್ಳೊಳ್ಳೆಯ ಜಮಖಾನೆಗಳನ್ನು ಹಾಸಿ, ಥಳಥಳ ಹೊಳೆಯುವ ಲೋಹದ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಿ ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂಥ ಸೊಗಸಾದ ಭವನಗಳಿಗೆ ಜನರು ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯಲು ಮುತ್ತಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ತರಹ ಭವನಗಳು ಪೂರ್ವ ಮೆಡಿಟರೇನಿಯನ್ ಸಮುದ್ರತೀರದ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಈಗಲೂ ಇವೆಯಂತೆ. ಅಲ್ಲದೆ, ಕಾಫಿ ಭವನಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗೀತ, ನೃತ್ಯ, ಮುಂತಾದುವು ಜರುಗುತ್ತಿದ್ದುವು ; ಕಥಾಕಾಲಕ್ಷೇಪಗಳಾಗುತ್ತಿದ್ದುವು ; ಹಾಸ್ಯ ಮತ್ತು ವಿನೋದದ ಚಟಾಕಿಗಳು ಹಾರುತ್ತಿದ್ದುವು.

ಹೀಗೆ ಒಮ್ಮೆ ಇಸ್ಲಾಂ ಮತದವರು ತಮ್ಮ ದೇವರ ಪ್ರಾರ್ಥನೆಗೆ ಸಹಾಯಕವಾಗಲೆಂದು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಪಾನೀಯ ಆಮೇಲೆ ಒಂದು ರೀತಿಯ ಸುಖವಿಲಾಸಕ್ಕಾಗಿ ಪರಿವರ್ತನೆಗೊಂಡಿತು. ಕಾಫಿಯ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಏನೋ ಅಪಾಯವಿದೆ ಎಂದು ಭಾವಿಸಿದ ಇಸ್ಲಾಂ ಮತೀಯ ಮುಖಂಡರು ಒಮ್ಮೆ ಅದನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಬೇಕೆಂದು ಚಳುವಳಿ ಹೂಡಿದರು. ಸುಲ್ತಾನನಿಗೂ ಅದು ಹಿಡಿಸಲಿಲ್ಲ. ಕಾಫಿ ಭವನಗಳನ್ನು ಮುಚ್ಚಿಬಿಡಬೇಕೆಂದು ಆತ ಆಜ್ಞೆಮಾಡಿದ. ಆದರೆ ಮುಚ್ಚುವುದು ಸಾಧ್ಯವಾಗಲಿಲ್ಲ. ಪುನಃ ತೆರೆಯಬಹುದೆಂದು ಅನುಮತಿ ನೀಡಿದ—ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಪಾನನಿರೋಧಕ್ಕೆ ಆದ ಗತಿಯಂತೆ !

ಹದಿನೈದನೆಯ ಶತಮಾನದ ಉತ್ತರಾರ್ಧದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ರಾಜ ಮಹಾರಾಜರ ಹಾಗೂ ಶ್ರೀಮಂತ ಸರದಾರರ ಪಾನೀಯವಾಯಿತು. ಕೆಳದರ್ಜೆಯ ಜನರಿಗೂ ಕಾಫಿಯ ಚಟ ಹತ್ತಿತು. ಹೀಗಾಗಿ ಬೆಲೆ ವಿಪರೀತ ಏರಿತು. ಕಾಫಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಬೇಡಿಕೆಯ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಉಷ್ಣವಲಯದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ

ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ದಕ್ಷಿಣ ಯೂರೋಪಿನಲ್ಲಿಯೂ ಬೆಳೆಯಲು ಆರಂಭಿಸಿದರು. ಆದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಬೀಳುತ್ತಿದ್ದ ಹಿಮದ ಕಾರಣದಿಂದ ಅದು ಸಾಧ್ಯವಾಗಲಿಲ್ಲ. ಈಗಲೂ ಯೂರೋಪಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವುದು ಗಾಜಿನ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿಯೇ ಹೊರತು ಬಯಲಿನಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲ.

ಕಾಫಿಯ ಸಾಗುವಳಿಗೆ ಡಚ್ಚರು ಮಾಡಿದಷ್ಟು ಕೆಲಸವನ್ನು ಬೇರೆ ದೇಶಗಳು ಮಾಡಿಲ್ಲವೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಬೇರೆ ದೇಶಗಳು ಹೊಸ ವಸಾಹತುಗಳನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿದು ಅಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಸೈನ್ಯವನ್ನಿಟ್ಟು ಬೆಳ್ಳಿ ಬಂಗಾರ ಮುಂತಾದ ಸಂಪತ್ತುಗಳನ್ನು ಸಂಪಾದಿಸಲು ಆಸೆಪಟ್ಟರೆ ಹಾಲೆಂಡಿನ ಡಚ್ಚರು ದೂರ ದೂರದ ಉಷ್ಣವಲಯದ ದ್ವೀಪಗಳಲ್ಲಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಪ್ರಯತ್ನಪಟ್ಟರು. ಈ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿ, ಟೀ ಮತ್ತು ಸಂಬಾರವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಯೂರೋಪಿಗೆ ಕಳುಹಿಸಿ ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಲಾಭ ಸಂಪಾದಿಸಿದರು. ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವ ಚಟ ಯೂರೋಪಿನ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರಲ್ಲಿಯೂ ಹಬ್ಬಿದುದನ್ನು ಕಂಡು ಡಚ್ಚರು ಅದನ್ನು ಸಿಲೋನಿನಲ್ಲಿಯೂ ಬೆಳೆಸಿದರು.

ಮೆಕ್ಕಾದಿಂದ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರಿಗೆ ಬಾಬಾ ಬುಡನ್ ಎಂಬುವನು ಏಳು ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ತಂದು ಅವನ್ನು ತನ್ನ ಮನೆಯ ಹಿತ್ತಲಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಿದ ವಿಷಯ ಆಮೇಲೆ ಹೇಳಲಾಗುವುದು. ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರಿಗೆ ಕಾಲಿಟ್ಟ ಕಾಫಿ ಕ್ರಮೇಣ ಮಲಬಾರ್ ತೀರಕ್ಕೆ ಹೋಯಿತು; ಅಥವಾ ಅರಬರ ಕಾರಣ ಮಲಬಾರ್ ತೀರಕ್ಕೆ ಕಾಫಿ ಬಂದಿತು. ಅಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಡಚ್ಚರು ಕನ್ನಾನೂರಿನಿಂದ 1658ರಲ್ಲಿ ಸಿಲೋನಿಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡುಹೋಗಿ ನೆಟ್ಟರೆಂದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಇದಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆಯೇ ಸಿಲೋನಿನಲ್ಲಿ ಮಲ್ಲಿಗೆ ಹೂವಿನಂಥ ಕಾಫಿಯ ಹೂಗಳಿಂದ ದೇವಸ್ಥಾನಗಳನ್ನೂ ದೇವರ ವಿಗ್ರಹಗಳನ್ನೂ ಅಲಂಕರಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಹೇಳಿರುವುದರಿಂದ ಅಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಇದಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆಯೇ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿತ್ತು ಎಂದು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಡಚ್ಚರು ಅಲ್ಲಿಗೆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಒಯ್ದು ಮೊದಲೇ ಬೇರೆಯವರು ಒಯ್ದಿರಲಿಕ್ಕೆ ಸಾಕು.

ಮಲಬಾರ್ ತೀರದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಫಿ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಕನ್ನಾನೂರಿ

ನಿಂದ ಡಚ್ಚರು ತಮ್ಮ ವಸಾಹತುಗಳಾದ ಡಚ್ ಈಸ್ಟ್ ಇಂಡೀಸಿಗೆ 1696ರಲ್ಲಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡುಹೋಗಿ ಅಲ್ಲಿಯ ಗೌರ್ನರ್ ಜನರಲನ ತೋಟದಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟರು. ಆದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಉಂಟಾದ ಪ್ರವಾಹದಲ್ಲಿ ಆ ಸಸಿಗಳು ನಾಶವಾದ ಕಾರಣ ಮೂರು ವರ್ಷಗಳನಂತರ ಮತ್ತೆ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಮಲಬಾರ್ ತೀರದಿಂದ ತೆಗೆದುಕೊಂಡುಹೋಗಲಾಯಿತು. ಹೀಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡುಹೋದ ಸಸಿಗಳೇ ಡಚ್ ಈಸ್ಟ್ ಇಂಡೀಸಿನ ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯ ಮೂಲ. ಹೀಗೆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಜಾವಾದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾರಂಭಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಕಾಫಿ ಗಿಡದ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಡಚ್ಚರಲ್ಲಿ ಆಸಕ್ತಿ ಹುಟ್ಟಿತು. ಕಾಫಿ ಗಿಡ ಹೇಗೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತೆ ಎಂದು ನೋಡಲು ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರೂ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರೂ ಇಚ್ಛಿಸಿದರು. ಜಾವಾದ ಬಟೇವಿಯಾದಿಂದ ಹಾಲೆಂಡಿನ ಆ್ಯಮ್‌ಸ್ಟರ್‌ಡ್ಯಾಮಿಗೆ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಕಳುಹಿಸಲಾಯಿತು. ಆದರೆ ಆ ಬೀಜಗಳು ದೀರ್ಘಸಮುದ್ರಯಾನವನ್ನು ತಡೆಯಲಾರದೆ ನೆಟ್ಟಾಗ ಹುಟ್ಟದೇಹೋದುವು. ಆಮೇಲೆ ಎಮೆನ್‌ನಿಂದ 1706ರಲ್ಲಿ ತಂದ ಬೀಜದಿಂದ ಬೆಳೆಸಿದ ಪಾತಿಯೊಂದರಿಂದ ಒಂದು ಗಿಡವನ್ನು ಡಚ್ ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ ಆ್ಯಮ್‌ಸ್ಟರ್‌ಡ್ಯಾಮಿಗೆ ಕಳುಹಿಸಲಾಯಿತು. ಅಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಬೊಟಾನಿಕಲ್ ತೋಟದ ಗಾಜಿನ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಿದರು. ಆ ಗಿಡ ಹೂವಾಗಿ ಕಾಯಾಗಿ ಹಣ್ಣುಬಿಟ್ಟಿತು. ಆ ಹಣ್ಣುಗಳ ಬೀಜವನ್ನು ಯೂರೋಪಿನ ಇತರ ಭಾಗಗಳಿಗೂ ಕಳುಹಿಸಲಾಯಿತು.

1713 ಮತ್ತು 1714ರಲ್ಲಿ ಯೂರೋಪಿನ ರಾಜ್ಯ ರಾಜ್ಯಗಳಿಗೆ ಆದ ಯುದ್ಧದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಸಂಧಿಯ ಮಾತುಕತೆ ಹಾಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ನಡೆಯಿತು. ಈ ಸಂಧಿಗೆ ನಾನಾ ದೇಶಗಳ ಪ್ರತಿನಿಧಿಗಳು ಬಂದಿದ್ದರು. ಆ ಸಂಧಿಯಲ್ಲೂ ಕಾಫಿಯ ಪಾತ್ರವಿದೆ. ಆಗ ಒಂದು ಕಾಫಿ ಗಿಡ ಕೊಟ್ಟರೆ ಅದು ತಕ್ಕ ರಾಜಮರ್ಯಾದೆ ಎಂಬ ಭಾವನೆಯಿತ್ತು. ಆಗ ಫ್ರಾನ್ಸಿನ ದೊರೆ ಹದಿನಾಲ್ಕನೆಯ ಲೂಯಿಯ ಬಗೆಗೆ ಹಾಲೆಂಡಿಗೆ ಬಹಳ ಗೌರವ. ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಸಂಧಾನದಲ್ಲಿ ಲೂಯಿ ದೊರೆ ಪ್ರಧಾನ ಪಾತ್ರವಹಿಸಿದ. ಆ ದೊರೆಗೆ ಡಚ್ಚರು ಒಂದು ಕಾಫಿ ಗಿಡವನ್ನು ತಮ್ಮ ಕಾಣಿಕೆಯಾಗಿ ಅರ್ಪಿಸಿದರು. ಹಿಂದಿನ ವರ್ಷ, ಅಂದರೆ 1712ರಲ್ಲಿ ಒಂದು ಗಿಡವನ್ನು ಕಾಣಿಕೆಯಾಗಿ ಕೊಡಬೇಕು ಎಂದು ಪ್ರಯತ್ನಪಟ್ಟು ವಿಫಲರಾಗಿದರು. ಈಗ

ಅವರ ಆಸೆ ಕೈಗೂಡಿತು. ಸುಲಕ್ಷಣವಾಗಿ ಬೆಳೆದ ಐದು ಅಡಿ ಎತ್ತರದ ಕಾಫಿ ಗಿಡವನ್ನು ಅಂದವಾಗಿ ಸಿಂಗರಿಸಿ ಸುಂದರವಾದ ಕುಂಡದಲ್ಲಿಟ್ಟು ರಾಜನಿಗೆ ಅರ್ಪಿಸಿದರು. ಗಿಡವನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸಿದ ಲೂಯಿ ದೊರೆ ಅದನ್ನು ಫ್ರಾನ್ಸಿಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡುಹೋಗಿ ಅದರ ಲಾಲನೆಪಾಲನೆಯನ್ನು ಯುವಕನೂ ರಾಜ್ಯದ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞನೂ ಆದ ಪ್ರೊಫೆಸರ್ ಆನ್‌ತ್ವಾದೆ ಜುಸ್ಸು (Antoine de Jussiu) ಎಂಬುವನಿಗೆ ವಹಿಸಿದನು.

ತನ್ನ ದೇಶದಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಸಬೇಕೆಂಬುದು ಲೂಯಿ ದೊರೆಯ ಆಸೆಯಾಗಿತ್ತು. ಏಕೆಂದರೆ ಆತನ ಅರಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಗಾಗಿ ಬಹಳ ಹಣ ಖರ್ಚಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅವನಿಗೂ ಕಾಫಿಯ ರುಚಿ ಹಿಡಿದಿತ್ತು. ಮೊಟ್ಟ ಮೊದಲಿಗೆ ಕಾಫಿ ಗಿಡವನ್ನು ಕಣ್ತುಂಬ ನೋಡಿದ ದೊರೆ ಅದರ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಎಷ್ಟೇ ಖರ್ಚಾದರೂ ಚಿಂತೆಯಿಲ್ಲ, ಅದನ್ನು ಬೆಳೆಸಿ ಹೂಬಿಟ್ಟು ಹಣ್ಣಾಗುವಂತೆ ಮಾಡಬೇಕೆಂದು ತನ್ನ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞನಿಗೆ ತಿಳಿಸಿದ. ಸರಿ, ರಾಜಾಜ್ಞೆಗೆ ಇದಿರುಂಟೆ ! ಕಾಫಿ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಒಂದು ಗಾಜಿನ ಮನೆಯೇ ಸಿದ್ಧವಾಯಿತು. ರಾಜ್ಯದ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞನ ಸ್ವಂತ ಮೇಲ್ವಿಚಾರದಲ್ಲೆಯೇ ಬೆಳೆದ ಆ ಗಿಡ ಸಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮಲ್ಲಿಗೆಯಂಥ ಹೂ ಬಿಟ್ಟಿತು. ವಾಸನೆಯೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಡಮೆ ಮಲ್ಲಿಗೆಯಂತೆಯೇ ಇತ್ತು. ಆ ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞ ಅದಕ್ಕೆ 'ಜಾಸ್ಮಿನಮ್ ಅರೇಬಿಯಮ್' (Jasminum Arabium) ಎಂಬ ಹೆಸರಿಟ್ಟ. ಈ ಕಾಫಿಯೂ ಇದಕ್ಕೆ ಮುನ್ನ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರಿಗೆ ಬಂದಿದ್ದ ಕಾಫಿಯೂ ಒಂದೇ ತಾಯಿಗಿಡದ ತಳಿಗಳಾಗಿದ್ದುವು ! ಅಂದರೆ ಅವು ಚಿಕ್ಕವ್ವ ದೊಡ್ಡವ್ವನ ಮಕ್ಕಳು !

ಪ್ಯಾರಿಸಿನ ಗಾಜಿನ ಅರಮನೆಯಲ್ಲಿ ಲೂಯಿ ದೊರೆಯ ಲಾಲನೆಪಾಲನೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಆ ಗಿಡದಿಂದ ಆದ ಬೀಜಗಳು ಮತ್ತು ಸಸಿಗಳನ್ನು ಫ್ರಾನ್ಸ್ ಚಕ್ರಾಧಿಪತ್ಯದ ಇತರ ಭಾಗಗಳಿಗೂ ಕಳುಹಿಸಲಾಯ್ತು. ಕರಿಬೀನ್ ಮತ್ತು ಬಾರ್ಬನ್ ದ್ವೀಪಗಳಿಗೂ 1715ರಲ್ಲಿ ಈ ತಳಿಯ ರವಾನೆಯಾಯಿತು. ಕಾಫಿಯ ಮೇಲೆ ಇರುವ ಸಾಹಿತ್ಯವನ್ನೆಲ್ಲಾ ಹುಡುಕಿದರೆ ತಿಳಿದುಬರುವುದೇನೆಂದರೆ, ಪ್ಯಾರಿಸಿನ ರಾಜಾಶ್ರಯದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಈ ಗಿಡದಿಂದಲೇ ಮುಂದೆ ಕೋಟ್ಯಂತರ ಗಿಡಗಳು ಬೆಳೆದುವು ಎಂಬುದು.

ಇದಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆ ಕಾಫಿಯ ವಿಷಯ ಯೂರೋಪಿಗೆ ತಿಳಿದಿರಲಿಲ್ಲ

ಎಂದಲ್ಲ ; ತಿಳಿದಿತ್ತು. ಷೆನ್ನಿ (Chenny) ಎಂಬುವನ ಪ್ರಕಾರ ಲೆನಾರ್ಡ್ ರಾಲ್ಫ್ (Leonhard Rauwolf) ಎಂಬ ಜರ್ಮನ್ ಪ್ರವಾಸಿಯೊಬ್ಬ ತನ್ನ 1573-1576ರವರೆಗಿನ ಸಿರಿಯಾ ಪ್ರವಾಸದನಂತರ ಅಲೆಪ್ಪೋದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯ ಉಪಯೋಗ ನಡೆಯುತ್ತಿರುವ ಸುದ್ದಿಯನ್ನು ತಂದ. ವೆನೀಸಿನ ಪಿಯೆತ್ರೋ ದೆಲ್ಲಾ ವಲ್ಲೆ ಎಂಬ ಪ್ರವಾಸಿ 1644ರಲ್ಲಿ ತುರ್ಕಿಯಿಂದ ಒಂದಿಷ್ಟು ಕಾಫಿಯನ್ನು ತಂದು ಅದರ ರುಚಿಯನ್ನು ಯೂರೋಪಿಯನರಿಗೆ ತೋರಿಸಿದ್ದ. ಅವನು ತಂದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಮಾರ್ಸೇಲ್ಸಿಗೆ ಕಳುಹಿಸಿದ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಕಾಫಿ ಪ್ಯಾರಿಸಿಗೆ ಹೋಯಿತು. ಆ ಅಪೂರ್ವ ವಸ್ತುವನ್ನು ಪ್ಯಾರಿಸಿನವರು ಮೊಟ್ಟಮೊದಲಿಗೆ ಕಂಡು ಕಣ್ಣುಕಣ್ಣುಬಿಟ್ಟಿದ್ದರು.

1652ರಲ್ಲಿ ಡೇನ್‌ಯಲ್ ಎಡ್ವರ್ಡ್ಸ್ ಎಂಬ ಇಂಗ್ಲಿಷಿನವನು ಪೂರ್ವ ದೇಶಗಳ ಪ್ರವಾಸ ಮುಗಿಸಿ ಲಂಡನಿಗೆ ಹಿಂದಿರುಗಿದಾಗ ಸ್ಮಿರ್ನಾದಿಂದ ತನ್ನ ಜೊತೆ ಪ್ಯಾಸ್ಕಾ ರೋಸೀ (Pasca Rosee) ಎಂಬ ಕಾಫಿ ತಯಾರಕನನ್ನು ಕರೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದ. ಡೇನ್‌ಯಲನಿಗೆ ರೋಸಿ ಕಾಫಿ ಮಾಡಿಕೊಡು ತ್ತಿದ್ದ. ಡೇನ್‌ಯಲನ ಸ್ನೇಹಿತರು ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯಲು ಅವನ ಮನೆಗೆ ಬರುತ್ತಿದ್ದರು. ದಿನ ಬೆಳಗೆದ್ದರೆ ತನ್ನ ಮನೆಗೆ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯಲು ಮುತ್ತಿ ಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದ ಆ ಸ್ನೇಹಿತರ ಕಾಟ ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಡೇನ್‌ಯಲ್ ತನ್ನ ಮನೆ ತಪ್ಪಿಸಿ ಬೇರೆ ಕಡೆ 'ಫ್ಯಾಸ್ಕಾ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕಾಫಿ ಭವನ ವನ್ನು ತೆರೆದ. ಇದೇ ಲಂಡನಿನ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲನೆಯ ಕಾಫಿ ಭವನ.

ಲೂಯಿ ದೊರೆ ಆಶ್ರಯದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿ ಗಿಡದ ಕಥೆ ಮುಂದುವರಿ ಸೋಣ. ಅವನ ಅಪ್ಪಣೆಯಂತೆ ದೇಶದಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಡಿಸ ಲಾಯ್ತು. ಈ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೂ ತಂದರು. ಕಲ್ಕತ್ತ ಬಳಿಯ ಹುಗ್ಲಿಗೂ ಮತ್ತು ಮದ್ರಾಸ್ ಬಳಿಯ ಪಾಂಡಿಚೇರಿಗೂ ತಂದು ನೆಟ್ಟರು. 1799ರಲ್ಲಿ ಫ್ರೆಂಚರು ತಮ್ಮ ಅಧೀನದಲ್ಲಿದ್ದ ತಲಚೇರಿಯ ಸುತ್ತಮುತ್ತ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆದರು. ಬ್ರಿಟಿಷರಿಗೆ ಸೇರಿದ ಇಂಡಿಯಾದ ಕೆಲವು ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆ ಆರಂಭವಾಯಿತು. ಈ ಕೇಂದ್ರಗಳಿಂದ ವಸಾಹತುಗಾರರೂ ಮಿಷನರಿಗಳೂ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಪಶ್ಚಿಮ ಇಂಡಿಯಾ ದ್ವೀಪಗಳಿಗೂ, ಅಲ್ಲಿಂದ ಮೆಕ್ಸಿಕೊ, ಮಧ್ಯ ಅಮೇರಿಕ, ಉತ್ತರ ಅಮೇರಿಕ, ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಈಸ್ಟ್

ಆಫ್ರಿಕ, ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯ ಮತ್ತು ಆಗ್ನೇಯ ಚೀನಾಗಳಿಗೂ ಕೊಂಡೊಯ್ದರು.

ಈಗ ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಬ್ರೆಜಿಲ್ ದೇಶಕ್ಕೆ ಕಾಫಿ ಹೇಗೆ ಹೋಯಿತು ಎಂಬುದು ತುಂಬ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾದ ವಿಚಾರ. 1718 ರಲ್ಲಿಯೇ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಫ್ರಾನ್ಸಿನಿಂದ ಬ್ರೆಜಿಲ್‌ಗೆ ಕದ್ದೊಯ್ಯುವ ಪ್ರಯತ್ನ ನಡೆಸಲಾಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ಆ ಪ್ರಯತ್ನ ವಿಫಲವಾಗಿ ಕೊನೆಗೆ ಬ್ರೆಜಿಲ್ ದೇಶದ ರಾಯಭಾರಿಯೊಬ್ಬನ ಚಮತ್ಕಾರಿಕ ಪ್ರಯತ್ನದಿಂದ ಅದು ಸಾಧ್ಯವಾಯಿತು. ಬ್ರೆಜಿಲ್‌ನಿಂದ ಪ್ಯಾರಿಸ್ಸಿಗೆ ರಾಯಭಾರಿಯಾಗಿ ಬಂದ ಆ ಮನುಷ್ಯ 'ಉಂಡೂಹೋದ ಕೊಂಡೂಹೋದ' ಎನ್ನುವಂಥ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿಬಿಟ್ಟ. ಆ ರಾಯಭಾರಿಗೂ ಫ್ರೆಂಚ್ ಗೌರ್ನರನ ಹೆಂಡತಿಗೂ ಹೇಗೋ ಗೆಳೆತನವಾಯಿತು. ಆ ಗೆಳೆತನ ಪರಸ್ಪರ ಪ್ರೇಮಕ್ಕೂ ತಿರುಗಿತು. ಪ್ರೇಮಿಗಳಿಬ್ಬರೂ ಅಗಲುವಾಗ ಸಂಕೇತವಾಗಿ ಏನಾದರೂ ಗುರುತು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕಷ್ಟೆ ! ಆ ರಾಯಭಾರಿ ತನ್ನ ಪ್ರೇಯಸಿಯನ್ನು ಕೇಳಿದ ಸಂಕೇತ ಯಾವುದು ಗೊತ್ತೆ ? ಕಾಫಿ ಬೀಜ ! ಒಂದು ಹಿಡಿ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಕೊಡಬೇಕೆಂದು ಆತ ಅಂಗಲಾಚಿದ, 'ಆಗಲಿ' ಎಂದು ಪ್ರೇಯಸಿ ಒಪ್ಪಿದಳು. ಕಾಫಿ ಕುಡಿದ ಬುದ್ಧಿಯಲ್ಲವೆ ! ತನ್ನ ವಾಗ್ದಾನ ಹೇಗೆ ಪೂರೈಸುವುದೆಂದು ಆಕೆ ಆಲೋಚಿಸುತ್ತಿದ್ದಳು. ರಾಯಭಾರಿ ತನ್ನ ದೇಶಕ್ಕೆ ಹಿಂದಿರುಗುವ ಸಮಯ ಬಂದಿತು. ಈ ಒಳಸನ್ನಾಹ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲದ ಬೆಪ್ಪುತಕ್ಕಡಿ ಗೌರ್ನರ್ ರಾಯಭಾರಿಗೆ ಒಂದು ಭೋಜನಕೂಟ ಏರ್ಪಡಿಸಿದ. ಸೊಗಸಾದ ಭೋಜನವಾಯಿತು. ಭೋಜನನಂತರ ಕಾಫಿಯ ಸೇವನೆಯೂ ಆಯಿತು. ಕೊನೆಯದಾಗಿ ಏನೂ ಅರಿಯದ ಗಂಡನ ಮುಂದೆಯೇ ಹೆಂಡತಿ, ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬಚ್ಚಿಟ್ಟಿದ್ದ ಹೂವಿನ ತುರಾಯಿಯನ್ನು ರಾಯಭಾರಿಗೆ ಅರ್ಪಿಸಿದಳು. ಬೀಜಗಳಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಕೆಲವು ಕಾಫಿ ಸಸಿಗಳನ್ನೂ ಆಕೆ ತುರಾಯಿಗೆ ಸೇರಿಸಿದ್ದಳು !

ಈ ಬೀಜಗಳನ್ನೂ ಸಸಿಗಳನ್ನೂ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೊರಟ ರಾಯಭಾರಿ ಬ್ರೆಜಿಲಿಗೆ ಹಿಂದಿರುಗಿದ. ಅಂದಿನಿಂದ ಬ್ರೆಜಿಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವುದು ಆರಂಭವಾಯಿತು. ಇಂದು ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ ಶೇ. 40 ರಷ್ಟು ಬ್ರೆಜಿಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ ! ಯಾವುದಕ್ಕಾದರೂ ಪ್ರೇಮವೇ ಆಧಾರ

ವಲ್ಲವೆ? ಪ್ಯಾರಿಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಅಂಕುರಿಸಿದ ಪ್ರೇಮ ಬ್ರೆಜಿಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದು ದೇಶವನ್ನೆಲ್ಲಾ ಆಕ್ರಮಿಸಿಬಿಟ್ಟಿತು. ಇಂಡಿಯಾದಿಂದಲೂ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಬ್ರೆಜಿಲಿಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಲಾಯಿತೆಂಬ ದಾಖಲೆಯುಂಟು. 1760ರಲ್ಲಿ ಜೋ ಆಲ್ಬೆರ್ಟೊ ಕ್ಯಾಸ್ಟೆಲ್ಲೊ ಬ್ರಮಾ (Jaoa Alberto Castello Brama) ಎಂಬುವನು ಗೋವೆಯಿಂದ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಬ್ರೆಜಿಲಿನ ರಿಯೊ ದ ಜೆನೇರಿಯೋ ಎಂಬಲ್ಲಿಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡುಹೋದನೆಂದೂ, ಅಂದಿನಿಂದ ಬ್ರೆಜಿಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಕೈಗಾರಿಕೆ ಆರಂಭವಾಯಿತೆಂದೂ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಗೇಬ್ರಿಯೇಲ್ ಮ್ಯಾಥ್ಯೂ ದೆ ಕ್ಲ್ಯೂ (Gabriel Mathieu de Clieu) ಎಂಬ ನೌಕಾಧಿಕಾರಿಯೊಬ್ಬನ ಕಥೆ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯ ಪ್ರಸಾರದ ಇತಿಹಾಸದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ರೋಮಾಂಚಕಾರಿಯಾದ ಕಥೆ. ಗೇಬ್ರಿಯೇಲ್ ಸ್ವಂತ ಕೆಲಸದ ಮೇಲೆ ಫ್ರಾನ್ಸಿಗೆ 1720ರಲ್ಲಿ ಹೋಗಿದ್ದ. ಹಿಂದಿರುಗುವಾಗ ಕರಿಬೀನ್ ಸಮುದ್ರದಲ್ಲಿರುವ ಮಾರ್ಟಿನೀಕ್ (Mortinique) ಎಂಬ ಸಣ್ಣ ದ್ವೀಪಕ್ಕೆ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡುಹೋಗುವ ಆಲೋಚನೆಮಾಡಿದ. ಹೆಣ್ಣಿಗೂ ಕಾಫಿಗೂ ಏನು ಸಂಬಂಧವೋ, ಆತನೂ ಓರ್ವ ಹೆಣ್ಣಿನ ಕೈಯಿಂದ ಕಾಫಿ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಪಡೆದು ಸಮುದ್ರಯಾನಮಾಡಿದ. ಆದರೆ ತನ್ನ ಊರು ಮುಟ್ಟುವುದರೊಳಗೆ, ಪಾಪ, ಆ ಸಸಿಗಳೆಲ್ಲಾ ಸತ್ತುಹೋದುವು. ಆದರೆ ಆತ ನಿರಾಶನಾಗಲಿಲ್ಲ. ಎರಡನೆಯ ಪ್ರಯತ್ನಮಾಡಿದ. ಈ ಬಾರಿ ತೆಗೆದು ಕೊಂಡುಹೊರಟ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಬಹಳ ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ನೋಡಿಕೊಂಡ. ಆದರೂ ಸಮುದ್ರಯಾನದ ಕಷ್ಟ ನಷ್ಟಗಳನ್ನನುಭವಿಸಿ ಬದುಕಿದ್ದು ಒಂದು ಸಸಿ ಮಾತ್ರ. ಹೊಟ್ಟೆಕಿಚ್ಚಿನ ಸಹಪ್ರಯಾಣಿಕನೊಬ್ಬ ಆ ಒಂದು ಸಸಿಯನ್ನೂ ಕದಿಯಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದ. ಆದರೆ ಅದು ಸಾಧ್ಯವಾಗದೆ ಆತ ಒಂದು ರೆಂಬೆಯನ್ನು ಹರಿದುಕೊಂಡುಹೋದನಂತೆ. ಅಂತೂ ಗೇಬ್ರಿಯಲ್ ಅಳಿದುಳಿದ- ತನ್ನ ಮುದ್ದು ಸಸಿಯನ್ನು ಬಹಳ ಜೋಪಾನವಾಗಿ ಸಾಗಿಸಿದ. ಸಮುದ್ರದ ಮೇಲೆ ಸಿಹಿನೀರಿಗೆ ಅಭಾವ, ಸಾಗರವೇ ಇದ್ದರೂ ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿಗೆ ಯಾವಾಗಲೂ ಪರದಾಟ. ಆತ ತಾನು ಕುಡಿಯುವ ನೀರನ್ನೇ ಅಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಿಡಕ್ಕೂ ಎರೆದು ಸಾಕಿ ಅದನ್ನು ಬದುಕಿಸಿದ. ಬದುಕಿದ ಸಸಿಯನ್ನು ಆತ ಹೆಗಲಮೇಲೆ ಹೊತ್ತು ತನ್ನ ದ್ವೀಪಕ್ಕೆ ಹಿಂದಿರು

ಗಿದ. ಆ ಸಸಿಯನ್ನು ನೋಡಲು ಸಹಸ್ರಾರು ಜನರು ಸೇರಿರಬೇಕು. ಆಮೇಲೆ ಗೇಬ್ರಿಯೇಲನ ಈ ಸಾಹಸವನ್ನು ಕೊಂಡಾಡಿ ಎಷ್ಟೊಂದು ಹಾಡುಗಳು ! ಎಷ್ಟೊಂದು ಕಥೆಗಳು !

ಬಹಳ ಜನರ ಅಚ್ಚರಿಯಾದ ಈ ಕಾಫಿ ಸಸಿ ಬೆಳೆದು ಹೂ ಬಿಟ್ಟು ಹಣ್ಣು ಕೊಟ್ಟಿತು. 1726ನೆಯ ವರ್ಷ ಕಾಫಿಯ ಮೊದಲನೆಯ ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ದರು. ಎರಡು ಪೌಂಡು ಕಾಫಿ ಸಿಕ್ಕಿತು. ಅದನ್ನು ಗೇಬ್ರಿಯೇಲ್ ತನ್ನ ಸ್ನೇಹಿತರಿಗೆಲ್ಲಾ ಬೆಳೆಯಲು ಕೊಟ್ಟ. ಕಾಫಿ ಬೆಳೆ ತೀವ್ರವಾಗಿ ಹಬ್ಬಿತು. 1777ರಲ್ಲಿ ಮಾರ್ಟಿನೀಕ್‌ನಲ್ಲಿ 187,91,680 ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಿದ್ದುವು. ಈಗ ಜನಗಣತಿ ಮಾಡಿದಂತೆ ಆಗ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳನ್ನೂ ಎಣಿಸಿರಬೇಕಲ್ಲವೆ ? ಹೌದು, ಆಗ ಕಾಫಿಗೆ ಅಷ್ಟೊಂದು ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ !

1746ರಲ್ಲಿ ಗೇಬ್ರಿಯೇಲ್ ಫ್ರಾನ್ಸಿಗೆ ಹಿಂದಿರುಗಿದ. ಹಿಂದಿರುಗಿದವನು ತನ್ನ ಉಳಿದ ಜೀವಿತಕಾಲವನ್ನು ಪ್ಯಾರಿಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಳೆದು ಎಂಬತ್ತೆಂಟನೆಯ ವಯಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ (1774ರಲ್ಲಿ) ಕಾಲವಾದ. ಆತನ ಜ್ಞಾಪಕಾರ್ಥವಾಗಿ ಒಂದೂವರೆ ಶತಮಾನದನಂತರ ಪ್ಯಾರಿಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಒಂದು 'ಬೊಟಾನಿಕಲ್ ಗಾರ್ಡನ್' ಸ್ಥಾಪಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಅವನ ಹೆಸರಿಟ್ಟರು.

1730ರಲ್ಲಿ ಇಂಗ್ಲಿಷರು ತಮ್ಮ ವಸಾಹತುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾದ ಜಮೈಕಾಕ್ಕೆ ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡುಹೋದರು. ಹತ್ತು ವರ್ಷಗಳನಂತರ ಜಾವಾದಲ್ಲಿದ್ದ ಸ್ಪೆಯಿನ್ ದೇಶದ ಪಾದ್ರಿಗಳು ಫಿಲಿಪೈನ್ ದ್ವೀಪಗಳಿಗೆ ಅದನ್ನು ಒಯ್ದರು. 1748ರಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಕ್ಯೂಬಾಕ್ಕೆ ಹೋಯಿತು. ಡಚ್ಚರು ತಮ್ಮ ವಸಾಹತುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಯೂರೋಪಿಗೆ ರವಾನಿಸುತ್ತಾ ಬಂದರು. 1750ರಲ್ಲಿ ಅವರು ಸೆಲೆಬೀಸ್ ದ್ವೀಪಕ್ಕೆ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಸಾಗಿಸಿ ಅಲ್ಲಿಯೂ ಬೆಳೆಸಿದರು.

ಹೀಗೆ ಪ್ರಪಂಚದ ಹಲವಾರು ಕಡೆ ಬೆಳೆಸಿದ ಗಿಡಗಳೆಲ್ಲಾ 1713ರಲ್ಲಿ ಲೂಯಿ ದೊರೆಗೆ ಕಾಣಿಕೆಯಾಗಿ ಬಂದ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರಿನ ತಾಯಿಗಿಡದ ತಳಿಗಳಾಗಿರಬಹುದಲ್ಲವೆ ! ಆ ತಾಯಿಯ ಸಂತಾನ 1800ರವರೆಗೆ ಉಷ್ಣ ವಲಯದಲ್ಲಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯಾಯಿತು.

ಡಚ್ಚರು, ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು, ಸ್ಪ್ಯಾನಿಯರ್ಡರು, ಫ್ರೆಂಚರು ಮತ್ತು

ಇಂಗ್ಲಿಷರು ತಮ್ಮ ತಮ್ಮ ದೇಶಗಳಿಂದ ವಲಸೆಹೊರಟು ಹೊಸ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ನೆಲಸಲಾರಂಭಿಸಿದರಷ್ಟೆ. ಅವರು ಹೋದ ಕಡೆಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಕಾಫಿ ಮುಂತಾದ ಉಷ್ಣವಲಯದ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆದು ತಮ್ಮ ವಸಾಹತುಗಳನ್ನು ಉಳಿಸಿ ಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ರಯತ್ನಮಾಡಿದರು. ಕಾಫಿ ಟೀ ಮೊದಲಾದ ಬೆಳೆಗಳಿಂದ ಬಂದ ಹಣದಿಂದ ತಮ್ಮ ಸೈನ್ಯ ಹಾಗೂ ನೌಕಾಪಡೆಯ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯ ಖರ್ಚನ್ನು ಸರಿದೂಗಿಸಿದರು. ಕಾಫಿ ವ್ಯಾಪಾರ ಹೆಚ್ಚಾಯಿತು. ಆಗ ಕೂಲಿಗಳು ಅಗ್ಗವಾಗಿ ಸಿಕ್ಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಮೊದಮೊದಲಿಗೆ ಅವರ ಶೋಷಣೆಯೂ ಆಯಿತು. ಬಹಳ ಕಡಮೆ ಖರ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿದರು. ಆಫ್ರಿಕಾ, ಮಲೇಷ್ಯ, ಫೆಸಿಫಿಕ್ ದ್ವೀಪಗಳು ಮೊದಲಾದ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಗುಲಾಮರಿಂದ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿಸಿದರು.

ಹೀಗೆ ತಾನೇತಾನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕೃಷಿಮಾಡುವ ಮತ್ತು ಹಾಗೆಯೇ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದ ಬೀಜವನ್ನು ಪಾನೀಯವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿ ಸೇವಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಹಬ್ಬುತ್ತಾ ಬಂದಿತು. 1615ರಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಕಾಫಿ ಪಾನೀಯ ವೆನೀಸ್ ನಗರವನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸಿತು. ಅಲ್ಲಿಗೆ ಅದನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋದವರು ತೀರ ಹತ್ತಿರದ ಪೂರ್ವದೇಶಗಳೊಡನೆ ವ್ಯಾಪಾರ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದ ವರ್ತಕರು. ಕೆಲವೇ ದಶಕಗಳಲ್ಲಿ ವೆನೀಸ್ ನಗರದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳು ತಲೆಯೆತ್ತಿದ್ದುವು.

1711ರಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಫಿ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲಿಗೆ ಜಾವಾದಿಂದ ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಾರಕ್ಕಾಗಿ ಹಾಲೆಂಡಿಗೆ ಹೋಯಿತು. ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಎರಡನೆಯ ಚಾರ್ಲ್ಸ್ ದೊರೆಯ ಕಾಲದಲ್ಲಿ (1630–1635) ಕಾಫಿ ಆಗಲೇ ಪ್ರಚಾರಕ್ಕೆ ಬಂದಿತ್ತು. ದೇಹದಲ್ಲಿ ರಕ್ತಚಲನೆಯನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿದ ವಿಲಿಯಂ ಹಾರ್ವೆ (1578–1657) ಮತ್ತು ಆತನ ಸಹೋದರ ಈ ಇರ್ವರು ಲಂಡನ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳು ಬರುವ ಮುನ್ನ ಕಾಫಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬ ಪ್ರತೀತಿ ಇದೆ. ಬಹುಶಃ ಇದು 1652ಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆ ಇರಬೇಕು. 1652ರಲ್ಲಿ ಡೇನಿಯೇಲ್ ಎಡ್ವರ್ಡ್ ಎಂಬ ಇಂಗ್ಲಿಷನು ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲು ಒಂದು ಕಾಫಿ ಭವನ ತೆರೆದನೆಂದು ಹೇಳಿದೆಯಷ್ಟೆ. ಒಂದು ಕಾಫಿ ಭವನವನ್ನು ತೆರೆಯಲಾಯಿತೋ ಇಲ್ಲವೋ ಆ ಕೂಡಲೇ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಫಿ ಭವನಗಳು

ತೆರೆಯಲ್ಪಟ್ಟುವು. ಶಾಲಾ ಕಾಲೇಜುಗಳಿದ್ದ ಕಡೆ ಈ ಭವನಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಆರಂಭವಾದುವು. ಆಕ್ಸ್‌ಫರ್ಡಿನಲ್ಲಿ ತೆರೆದ ಕಾಫಿ ಭವನವನ್ನು 'ಆಕ್ಸ್‌ಫರ್ಡ್ ಕ್ಲಬ್' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಕ್ಲಬ್ಬೇ ಆಮೇಲೆ 'ರಾಯಲ್ ಸೊಸೈಟಿ' ಆದುದು. ಹೀಗೆ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಮೊದಲಿಗೆ ಕಾಫಿ ಕ್ಲಬ್ಬುಗಳ ಆರಂಭ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ರಾಜಧಾನಿಯಾದ ಲಂಡನ್‌ನಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲ ; ಬೇರೊಂದು ಕಡೆ. ಆಮೇಲೆ, ಅಂದರೆ 1651ರಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲಿಗೆ ಕಾಫಿ ಭವನವನ್ನು ಲಂಡನ್ನಿನಲ್ಲಿ ತೆರೆಯಲಾಯಿತು. 1688ರಲ್ಲಿ ಎಡ್ವರ್ಡ್ ಲಾಯಿಡ್ (Edward Lloyd) ಎಂಬುವನು 'ರಾಯಲ್ ಎಕ್ಸ್‌ಛೇಂಜ್' ಕಟ್ಟಡದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕಾಫಿ ಭವನ ಆರಂಭಿಸಿದ. ಹಡಗುಗಳು ಬರುವುದು ಹೋಗುವುದು ಯಾವಾಗ, ಯಾವ ಸಾಮಾನುಗಳಿಗೆ ಏನು ಬೆಲೆ, ಗಿರಾಕಿ ಏನು—ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಅಲ್ಲಿ ತಿಳಿಯಬಹುದಾಗಿತ್ತು. ಬಂದವರಿಗೆ ಕಾಫಿ ಕೊಡಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಹೀಗೆ ವಿಷಯಗಳ ತಿಳುವಳಿಕೆಗೂ ಒಳ್ಳೆಯ ಕಾಫಿಗೂ ರಾಯಲ್ ಎಕ್ಸ್‌ಛೇಂಜ್ ಹೆಸರಾಯಿತು. ಈಗ ಅದು ಪ್ರಪಂಚದ ಅತ್ಯಂತ ದೊಡ್ಡ ವಿಮಾ ಸಂಸ್ಥೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆದಿದೆ— ಲಂಡನ್ ಲಾಯ್‌ಡ್ಸ್' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ !

ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳು ಮೇಧಾವಿ ಹಾಗೂ ಸಮಾಜ ಸುಧಾರಕರು ಸೇರಿ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದ ಚರ್ಚೆಗಳ ಕೇಂದ್ರಗಳೂ ಆಗಿದ್ದುವು. ಎಷ್ಟೋ ರಾಜಕೀಯ ವಿಷಯಗಳು ಅಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಲ್ಪಡುತ್ತಿದ್ದುವು. ಚಾರ್ಲ್ಸ್ ದೊರೆಯ ಗೂಢಚಾರರು ಈ ಭವನಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಅಲ್ಲಿ ಆಗುತ್ತಿದ್ದ ಚರ್ಚೆಗಳನ್ನು ಕೇಳಿಕೊಂಡು ದೊರೆಗೆ ವರದಿಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ರಾಜದ್ರೋಹದ ಮಾತುಗಳು ನಡೆಯುತ್ತವೆ ಎಂಬ ತಪ್ಪು ವರದಿಯನ್ನು ಕೇಳಿದ ದೊರೆ ಈ ಕ್ಲಬ್ಬುಗಳನ್ನು ಒಂದು ವರ್ಷ ಮುಚ್ಚಬೇಕೆಂಬ ಆಜ್ಞೆ ಹೊರಡಿಸಿದ. ಆದರೆ ಅದನ್ನು ಮುಚ್ಚಿದ ಹನ್ನೊಂದು ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಲಂಡನ್ ನಗರವೇ ಅಲ್ಲೋಲ ಕಲ್ಲೋಲವಾಯಿತು. ಕಾಫಿಯ ಮಹತ್ವ ಅಂಥಾದ್ದು ! ಹಾಗೆ ಮುಚ್ಚುವುದು ಮಾನವನ ಮೂಲ ಹಕ್ಕಿಗೇ ಧಕ್ಕೆಯಾಗುವುದೆಂದು ನ್ಯಾಯವಾದಿಗಳು ದೊರೆಗೆ ತಿಳಿಸಿದಾಗ ದೊರೆ ಆಜ್ಞೆಯನ್ನು ಹಿಂತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಯ್ತು. ದೊರೆ ಬೇರೊಂದು ಮಾರ್ಗ ಅನುಸರಿಸಿದ. ಕ್ಲಬ್ಬುಗಳ ಮೇಲೆ ತೆರಿಗೆ ಹಾಕಿ

ಅವುಗಳು ಹೆಚ್ಚುವುದನ್ನು ತಡೆಯಬೇಕೆಂದು ಯೋಚಿಸಿದ. ಬಹಿರಂಗವಾಗಿ ಮಾರಾಟವಾಗುವ ಕಾಫಿಯ ಮೇಲೆ ತೆರಿಗೆ ವಿಧಿಸಿದ. ಆದರೆ ಸರ್ಕಾರಗಳ ಇಂಥ ಎಲ್ಲಾ ಆಜ್ಞೆಗಳಿಗೆ ಒದಗಿದ ಗತಿಯೇ ಇದಕ್ಕೂ ಆಯಿತು. ತೆರಿಗೆ ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಕ್ಲಬ್ಬಿನ ಮಾಲೀಕರು ತಮ್ಮ ಬುದ್ಧಿಯನ್ನೆಲ್ಲಾ ಖರ್ಚು ಮಾಡಿದರು. ಕಡಮೆ ತೆರಿಗೆ ಕೊಟ್ಟು ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚು ವ್ಯಾಪಾರ ಮಾಡ ಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಏನೇ ಮಾಡಿದರೂ ಕಾಫಿಯ ಸೇವನೆ ಕಡಮೆಯಾಗಲಿಲ್ಲ. ಲಂಡನ್ ನಗರವೊಂದರಲ್ಲೇ 3,000 ಕಾಫಿ ಭವನಗಳಾದುವು ! ಬೇರೆ ಊರು ಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಅವು ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡುವು. ಹದಿನೇಳು ಮತ್ತು ಹದಿನೆಂಟನೆಯ ಶತಮಾನಗಳಲ್ಲಿ ಇವುಗಳು ತಮ್ಮ ಔನ್ನತ್ಯದ ಶಿಖರವನ್ನು ಮುಟ್ಟಿದುವು.

ಈ ಭವನಗಳಿಗೆ ಅಲೆದಾಡುವ ಸ್ವಭಾವದ ಪ್ರತಿಭಾವಂತರು ಬರುತ್ತಿದ್ದರು. ಬಂದು, ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತ ಹರಟೆಹೊಡೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ತತ್ವ, ಕಾವ್ಯ, ನಾಟಕ, ಕಲೆ, ಕಾನೂನು, ಕಟ್ಟಳೆ-ಮುಂತಾದುವುಗಳ ಮೇಲೆ ವಿಪುಲ ಚರ್ಚೆಗಳಾಗುತ್ತಿದ್ದುವು. ತಮಾಷೆಯ ಹಾಡುಗಳನ್ನು ಹಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ರಾಜಕೀಯ ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ಚರ್ಚಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ನಾನಾ ತರಹ ಕಥೆಗಳನ್ನು ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಬಹಳ ಗಹನವಾದ ಪ್ರಬಂಧಗಳನ್ನು ಓದುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಕ್ಲಬ್ಬುಗಳಿಗೆ ಹೆಸರಾಂತ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳು ಬರುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಬೇರೆ ಹೇಳಬೇಕಾಗಿಲ್ಲವಷ್ಟೆ ! ಕಾಫಿಗೆ ದಾಸಾನುದಾಸರಾಗಿ ಡ್ರೈಡ್ನ್, ಪೋಪ್, ಪೆಪಿಸ್,ಎಡಿಸನ್, ಹ್ಯಾರಿಸ್, ಬೆನ್ ಜಾನ್‌ಸನ್, ಸರ್‌ವಿಲಿಯಂ ಪೆಟಿ, ಮಿಲ್ಟನ್, ಮಕಾಲೆ, ಸ್ಟೀಲ್, ಸಾಮ್ಯುಯಲ್ ಜಾನ್‌ಸನ್, ಡೇವಿಡ್ ಗೆರ್ರಿಕ್, ಬಾಸ್‌ವೆಲ್, ಗೋಲ್ಡ್ ಸ್ಮಿತ್, ಗಿಬ್ಬನ್, ಆ್ಯಡಮ್ ಸ್ಮಿತ್—ಈ ಹೆಸರಾಂತ ಸಾಹಿತಿಗಳ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಿಗೆ ಕೇಂದ್ರಗಳಾದುವು, ಈ ಕ್ಲಬ್ಬುಗಳು. (ನಮ್ಮ ಹೆಸರಾಂತ ಸಾಹಿತಿಗಳಲ್ಲೂ ಎಷ್ಟೋ ಜನ ಇಂಥ ಕಾಫಿ ಕ್ಲಬ್ಬುಗಳಿಂದಲೇ ಸ್ಫೂರ್ತಿ ಪಡೆದಿರಬಹುದಲ್ಲ !) ಅವು ಭವ್ಯತೆಯ ದಿನಗಳು. ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಸಾಹಿತ್ಯ ಹಾಗೂ ಕಲೆ ಹೂವಾಗಿ ಅರಳುತ್ತಿದ್ದುವು. ಅದಕ್ಕೆ ಪೋಷಕವಾದುವು—ನರುಗುಂಪಿನ ವಾಸನೆಯನ್ನು ಬೀರುವ ಕ್ಲಬ್ಬುಗಳು. ಪಾರ್ಲಿಮೆಂಟ್ ಚರ್ಚೆಗಳು ಮೊದಲಿಗೆ ಅಡ್ಡಾದಿಡ್ಡಿ ನಡೆಯುತ್ತಿದ್ದುವು. ಕಾಫಿಯ ವಾಸನೆ ಪಾರ್ಲಿಮೆಂಟಿನ ಸುತ್ತ ಪಸರಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಚರ್ಚೆಗಳು ಹೆಚ್ಚು ನಿಯಮಿತವಾಗಿಯೂ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿಯೂ

ನಡೆಯಲಾರಂಭಿಸಿದುವಂತೆ. ಈಗ ನಮ್ಮ ಪಾರ್ಲಿಮೆಂಟ್ ಮತ್ತು ಅಸೆಂಬ್ಲಿಗಳಿಗೆ 'ಕಾಫಿ ಬ್ರೇಕ್' ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ತಲೆಗಳು 'ಬ್ರೇಕ್' ಆಗುವ ಸಂಭವವುಂಟು. ಕಾಫಿ ಮಾತ್ರವಿದ್ದರೆ ಸಾಕು, ಎಲ್ಲರೂ ಕಿರಿತನ ಮರೆತು ಹಿರಿತನ ತೋರಿಸುತ್ತಾರೆ !

ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಪ್ರಪಂಚದ ಇತರ ಕಡೆಗಳಿಗೂ ಕಾಫಿ ಸೇವಿಸುವ ಚಟ ಹಬ್ಬಿತು. ಲೆನಾರ್ಡ್ ರಾಲ್ಫ್ (Leonard Rauwolf) ಎಂಬ ಜರ್ಮನ್ ಪ್ರವಾಸಿ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಕಾಫಿಯ ವಿಚಾರವನ್ನು ತನ್ನ ಪ್ರವಾಸ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. 1573ರಲ್ಲಿ ಮಾರ್ಸೇಲ್ಸಿನಿಂದ ಹೊರಟ ಆತ ಅಲೆಪ್ಪೋಗೆ ಹೋಗಿ 1576ರಲ್ಲಿ ಹಿಂದಿರುಗುತ್ತಾನೆ. ಆತ ಅಲೆಪ್ಪೋ ಊರಿನ ವಿಷಯ ಹೇಳುವಾಗ ಅಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಆದರೆ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯಲು ಯುರೋಪಿಯನರು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದು 1615ರಲ್ಲಿ ಎಂದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಯೂರೋಪಿಗೆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ತಂದವರು ವೆನೀಸಿನ ಜೊಹಾನ್ ವೆಸ್ಲಿಂಗ್ (John Vesling : 1598–1649) ಎಂಬ ಜರ್ಮನ್ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞ ಹಾಗೂ ಪ್ರವಾಸಿ. ಈತ ಕೈರೋಗೆ ಹೋದಾಗ ಅಲ್ಲಿ 2,000 ದಿಂದ 3,000 ಕಾಫಿ ಕ್ಲಬ್ಬುಗಳಿದ್ದುದನ್ನು ಕಂಡನೆಂದೂ, ಕಾಫಿಯ ಕಹಿಯನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸಲು ಜನ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಲು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದರೆಂದೂ, ಮತ್ತೆ ಕೆಲವರು ಕಾಫಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರೆಂದೂ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಈತ ತನ್ನ ಪ್ರವಾಸದನಂತರ ವೆನೀಸಿನಲ್ಲಿ ನೆಲಸಿದ.

ಆಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಲದನಂತರ ಕಾಫಿ ರೋಮನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸಿತು. ಕಾಫಿ ರೋಮ್ ನಗರವನ್ನು ತಲುಪಿ ಅಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಾರಕ್ಕೆ ಬಂದನಂತರ ಕ್ಯಾಥೊಲಿಕ್ ಮತಗುರುಗಳು ಎಂಟನೆಯ ಪೋಪರಾದ ಕ್ಲೆಮೆಂಟರಿಗೆ (1535–1605) ಒಂದು ಮನವಿಯನ್ನು ಸಲ್ಲಿಸಿ ಕ್ರೈಸ್ತರು ಕಾಫಿ ಸೇವಿಸುವುದನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಬೇಕೆಂದು ಕೇಳಿಕೊಂಡರು. ಅವರ ಪ್ರಕಾರ ಕಾಫಿ ಸೈತಾನನಿಂದ (Satan) ಬಂದದ್ದು. ಪಾಪ, ಪೋಪರೂ ಆ ತನಕ ಕಾಫಿ ಕುಡಿದಿರಲಿಲ್ಲ. ಯಾವುದರ ಮೇಲೆ ದೂರಿತ್ತೋ ಅದನ್ನು ತರಿಸಿ ಒಂದು ಕಪ್ಪು ಕುಡಿದರು. ಕುಡಿದರೋ ಇಲ್ಲವೋ 'ಅಹಹ್ಹಾ ! ಎಷ್ಟು ಸೊಗಸಾಗಿದೆ! ಇದು ಸೈತಾನನ ಪಾನೀಯವೆಂದು ಯಾರು ಹೇಳಿದರು ! ಇಂಥ ಸೊಗಸಾದ

ಪಾನೀಯ ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಕೇವಲ ವಿಧರ್ಮಿಗಳ ಪಾನೀಯವಾಗಿದ್ದುದು ಅನ್ಯಾಯವಾಯ್ತು. ಇನ್ನು ಮುಂದೆ ಇದು ಕ್ರೈಸ್ತರ ಪಾನೀಯವೂ ಆಗಲಿ. ಇದಕ್ಕೆ ನಮ್ಮ ಆಶೀರ್ವಾದವಿದೆ !' ಎಂದರು. ಸೈತಾನನು ತಬ್ಬಿಬ್ಬಾಗಿರಬೇಕು !

ಇಟಲಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಮೊದಲಿಗೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆಮೇಲೆ ಅದು ಪಾನೀಯವಾದ ಮೇಲೆ 1645ರಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲನೆ ಕಾಫಿ ಭವನ ತೆರೆಯಲಾಯಿತೇದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂತೂ 1683ರಲ್ಲಿ ವೆನಿಸಿನಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ಕಾಫಿ ಭವನ ತೆರೆದದ್ದು ನಿಜ. ಇದಕ್ಕೆ 'ಕಾಫೆ' (caffe) ಎಂದು ಹೆಸರಿಟ್ಟರು. ಈ ಕಾಫೆಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಅಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವ ಚಟ ಎಲ್ಲರಲ್ಲಿಯೂ ಬೆಳೆಯಿತು. ಹೆಣ್ಣಿನ ಕೈಯಿಂದ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯದಿದ್ದರೆ ಅದೆಂಥ ಕಾಫಿ ! ಈ ಕಾರಣ ಹೆಣ್ಣುಗಳನ್ನೂ ಕಾಫೆಗಳಲ್ಲಿ ನೇಮಿಸಿಕೊಂಡರು.

ಕಾಫಿಗೆ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲನೆಯ ಗಂಡಾಂತರ ಮೆಕ್ಕಾಧಲ್ಲಿಯೇ ಒದಗಿತು. ಕಾಫಿ ಕುಡಿದವರಿಗೆ ಶಿಕ್ಷೆ ವಿಧಿಸಲಾಗುವುದೆಂದು ಮೆಕ್ಕಾದ ಷರೀಫ 1571ರಲ್ಲಿ ಒಂದು ಆಜ್ಞೆ ಹೊರಡಿಸಿದ. ಆದರೆ ಕೈರೋದ ಸುಲ್ತಾನ ಈ ಆಜ್ಞೆಗೆ ಅನುಮತಿ ಕೊಡಲಿಲ್ಲ ; ಕೆಲವೇ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅದು ರದ್ದಾಯಿತು.

ಕಾಫಿಯ ಇತಿಹಾಸದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಅಪೂರ್ವವಾದ ಸಂಗತಿಯೇನೆಂದರೆ ಕಾಫಿ ಹೋದ ಕಡೆಯಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಅದು ಕ್ರಾಂತಿಯನ್ನೆಬ್ಬಿಸಿರುವುದು. ಅದನ್ನು ಕುಡಿದವರು ವಿಚಾರಪರರಾದರು. ವಿಚಾರಪರರಾದ ಜನರು ದಬ್ಬಾಳಿಕೆಯನ್ನು ಎದುರಿಸಿ ನಿಂತರು ; ಸ್ವತಂತ್ರ ವಿಚಾರಧಾರೆಗೆ ಅಡ್ಡಿಬಂದವರ ಶತ್ರುಗಳಾದರು.

ಹೀಗೆ ಕಾಫಿ ತನ್ನ ಮುನ್ನಡೆಯನ್ನು ಸಾಧಿಸಿತು. ಆದರೆ ಕಾಫಿಗೆ ಬಂದಷ್ಟು ವಿರೋಧ ಯಾವ 'ಆಹಾರ ಪಾನೀಯ'ಕ್ಕೂ (food-drink) ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ಬರಲಿಲ್ಲ. ಚರ್ಚು ಇತ್ತ ಕಾಣಿಕೆಯಾದರೂ, ವೈದ್ಯಕೀಯ ವೃತ್ತಿ ಅದಕ್ಕೆ ಗೌರವವನ್ನಿತ್ತರೂ, ಅದಕ್ಕೆ ಮತೀಯ ಅಂಧ ಆಚರಣೆಗಳು, ವೈದ್ಯಕೀಯ ಅಸೂಯೆಗಳು, ದಡ್ಡತನದ ಸುಂಕಸಾರಿಗೆಗಳು ಮತ್ತು ಇನ್ನಿತರ ಆತಂಕಗಳು ಒದಗಿದುವು. 'ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವುದು ಅನೀತಿ, ಅಧರ್ಮ,

ಹಾಗೆ ಹೀಗೆ' ಎಂದು ಕೆಲವರು 1775ರಲ್ಲಿ ಹಾರಾಡಿದರು. ಆದರೂ ಕಾಫಿ ರೋಂನಲ್ಲಿ ಅಳಿಯದೆ ಉಳಿಯಿತು, ಇದಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆ ಫ್ಲಾರೆನ್ಸ್ ಮತ್ತು ಜಿನೀವಾಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳು ತೆರೆಯಲ್ಪಟ್ಟಿದ್ದುವು. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, 1704ರಲ್ಲಿ 'ಇಲ್ ಕಾಫಿ' (Il Caffe) ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಕೇವಲ ತಾತ್ವಿಕ. ಹಾಗೂ ಸಾಹಿತ್ಯಕ ವಿಷಯಗಳಿಗೆ ಮೀಸಲಾದ ಪತ್ರಿಕೆಯೊಂದು ಹೊರಟಿತು

ಫ್ರಾನ್ಸಿಗೆ ಮೊದಲು ಕಾಫಿ ತಂದವನು ಪಿ. ದೆಲಾ ರೋಕ್ (P. Dala Roque) ಎಂಬುವನು. ಈತ ಫ್ರಾನ್ಸಿನ ರಾಯಭಾರಿಯ ಜೊತೆ ಕಾನ್ಸ್ಟಾಂಟಿನೋಪಲಿಗೂ ಲೆಬನಾನಿಗೂ ಹೋಗಿ ಹಿಂದಿರುಗುವಾಗ 1644ರಲ್ಲಿ ಫ್ರಾನ್ಸಿಗೆ ಕಾಫಿ ತಂದ. ಆದರೆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಖಾಸಗಿಯಾಗಿ ಪ್ಯಾರಿಸ್ಸಿಗೆ 1657ರಲ್ಲಿ ತಂದು ಅದನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ರೀತಿಯನ್ನು ಫ್ರೆಂಚ್ ಲಲನೆಯರಿಗೆ ಹೇಳಿಕೊಟ್ಟ ಕೀರ್ತಿ ಥೇವ್ನೋ (Thevenot) ಎಂಬ ಪ್ರವಾಸಿಗೆ ಸಲ್ಲಬೇಕು.

ಹದಿನಾಲ್ಕನೆಯ ಲೂಯಿ ದೊರೆ,ಮೊಟ್ಟಮೊದಲಿಗೆ 1664ರಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯ ರುಚಿ ನೋಡಿದವನಂತೆ. ಆಮೇಲೆ ಆತನ ಆಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ಬಂದ ತುರ್ಕಿರಾಯಭಾರಿ ತುರ್ಕಿ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆಂಬುದನ್ನು ಪ್ಯಾರಿಸ್ಸಿನ ಜನರಿಗೆ ಹೇಳಿಕೊಟ್ಟನಂತೆ. ಕಾಫಿಯನ್ನು ಹೇಗೆ ಬಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬುದರ ಸೊಗಸಾದ ವರ್ಣನೆ ಕೇಳಿ : 'ರಾಯಭಾರಿಯ ಕರಿಯ ಸೇವಕರು ಭವ್ಯವಾದ ಪೂರ್ವದೇಶದ ಉಡುಪು ಧರಿಸಿ ಮಂಡಿಯೂರಿ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಮೋಖಾದ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಮೊಟ್ಟೆಯಾಕಾರವುಳ್ಳ ಪಿಂಗಾಣಿ ಬಟ್ಟಲುಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದುದನ್ನು ನೋಡುವುದಕ್ಕೇ ಒಂದು ಚಂದ. ಸುಡುವ ಹಾಗೂ ಸುವಾಸನೆಯ ಕಾಫಿಯನ್ನು ರೇಶ್ಮೆಯ ಪೀಠದ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಚಿನ್ನ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳಿಯ ತಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಸುರಿದುಕೊಂಡು ಹೀರುತ್ತಿದ್ದರು. ಆಗ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಕುಳಿತ ಅಪ್ಸರೆಯರು ಬೀಸಣಿಗೆ ಬೀಸಿ ತಮ್ಮ ಹಾವ ಭಾವಗಳಿಂದ ಕುಡಿಯುವವರಿಗೆ ಮನೋಲ್ಲಾಸವನ್ನುಂಟುಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರು ತಮ್ಮ ಮುದ್ದು ಮುಖಕ್ಕೆ ಬಣ್ಣ ಬಳಿದು, 'ಪೌಡರು ಹಚ್ಚಿ, ಬಹಳ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸಿಂಗರಿಸಿಕೊಂಡು, ಮತ್ತಷ್ಟು ಮುದ್ದಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತಿದ್ದರು.'

ಹದಿನಾಲ್ಕನೆಯ ಲೂಯಿ ದೊರೆಯ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯ ಉಪಯೋಗ ಅಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಲಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಹದಿನೈದನೆಯ ಲೂಯಿ ತನ್ನ ಮಡದಿ

ಯನ್ನು ಮೆಚ್ಚಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಕಾಫಿಗೆ ಬಹಳ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹವನ್ನಿತ್ತ. ಈ ದೊರೆ ತನ್ನ ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳ ಕಾಫಿಗಾಗಿ ವರ್ಷಕ್ಕೆ 15,000 ಡಾಲರುಗಳಷ್ಟು ಹಣ ವೆಚ್ಚಮಾಡುತ್ತಿದ್ದನಂತೆ !

ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವ ಚಟ ಪ್ಯಾರಿಸಿನಲ್ಲಿ ಹಬ್ಬಿತು. ಬೀದಿಯಲ್ಲಿ 'ಕಾಫಿ! ಕಾಫೀ!!' ಎಂದು ಕೂಗಿಕೊಂಡು ಮಾರಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಅಂತೂ ಒಳ್ಳೆಯ ಕಾಫಿ ಭವನ ಪ್ಯಾರಿಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾದದ್ದು 1686ನೆಯ ಇಸವಿಯಲ್ಲಿ. ಅದನ್ನು ಪೋಕೋಪ್ ಎಂಬ ವರ್ತಕ ಆರಂಭಿಸಿದ. ಈ ಭವನಕ್ಕೆ ಅನೇಕ ಹೆಸರಾಂತ ಫ್ರೆಂಚ್ ನಟರೂ ಗ್ರಂಥಕರ್ತರೂ ಸಂಗೀತಗಾರರೂ ಬಂದು ಕಾಫಿ ಕುಡಿದು ಹರಟೆಹೊಡೆದು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಇವರಲ್ಲಿ ವಾಲ್ಟೇರ್, ರೂಸೋ ಮತ್ತು ಇನ್ನೂ ಹಲವಾರು ಗಣ್ಯವ್ಯಕ್ತಿಗಳು ಕಾಫಿ ಭವನಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಕಾಫಿ ತೀರ್ಥ ಸ್ವೀಕರಿಸಿ ಪವಿತ್ರರಾಗುತ್ತಿದ್ದರು ! ಆಗತಾನೆ ಗೋಲಂದಾಜ ನೌಕೆಗೆ ಸಣ್ಣ ಅಧಿಕಾರಿಯಾಗಿ ಸೇರಿದ್ದ ನೆಪೋಲಿಯನ್ ಬೋನಪಾರ್ಟನೂ ಈ ಭವನಕ್ಕೆ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದನೆಂದರೆ ಕಾಫಿಯ ದಿಗ್ವಿಜಯಕ್ಕೆ ಅಡೆತಡೆಯುಂಟೆ! ಕಾಫಿ ಕುಡಿದು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಕಾಸಿಲ್ಲದೆ ಸಾಲ ಬರೆಸುತ್ತಿದ್ದನಂತೆ ನೆಪೋಲಿಯನ್! ಕಾಫಿ ಸಾಲಕ್ಕಾಗಿ ಒಮ್ಮೆ ಆತನ ಹ್ಯಾಟನ್ನು ಬಿಟ್ಟುಹೋಗಬೇಕೆಂದು ಪ್ರೋಕೋಪ್ ಒತ್ತಾಯಿಸಬೇಕಾಯಿತಂತೆ! ಹೀಗೆ ಹದಿನೈದನೆಯ ಲೂಯಿ ದೊರೆಯ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳು ಹೆಚ್ಚಿದುವು, ಫ್ರಾನ್ಸಿನಲ್ಲಿ 800 ಕಾಫಿ ಭವನಗಳಾದುವು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ 600 ಪ್ಯಾರಿಸ್ಸಿನಲ್ಲಿಯೇ ಇದ್ದುವಂತೆ. 1843 ರಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾರಿಸ್ಸಿನಲ್ಲಿದ್ದ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ 3,000ಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು!

ಮಾರ್ಸೇಲ್ಸಿನಲ್ಲಿ ವರ್ತಕ-ವೈದ್ಯರಾದ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಈಜಿಪ್ಟಿನಿಂದ ಕಾಫಿ ಬೀಜವನ್ನು ತರಿಸಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಆದರೆ ಔಷಧಿಯ ನೆಪದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಹಣ ಸಂಪಾದಿಸಬೇಕೆಂಬ ಅವರ ಆಶೆ ನಡೆಯಲಿಲ್ಲ. ಬೇರೆಯವರೂ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳನ್ನು ತೆರೆದರು. ಸರಿ ವೈದ್ಯರಿಗೂ .ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವವರಿಗೂ ಲಟಾಪಟಿ ಆರಂಭವಾಯಿತು. 'ಕಾಫಿ ಕುಡಿದರೆ ನಾನಾ ತರಹ ಕಾಯಿಲೆಗಳು ಬರುತ್ತವೆ' ಎಂದು ವೈದ್ಯರು ಹೆದರಿಸಿದರು. ಆದರೂ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವುದನ್ನು ಜನ ಬಿಡಲಿಲ್ಲ. ಬಿಡದಿದ್ದುದಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಕುಡಿಯುವುದು ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚೇ ಆಯಿತು. ವರ್ತಕರು ಹಡಗುಗಟ್ಟಲೆ ಕಾಫಿಯನ್ನು

ಆಮದುಮಾಡಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಎರಡು ವರ್ಷಗಳನಂತರ ಪ್ಯಾಸ್ಕಲ್ (Pascal) ಎಂಬ ಆರ್ಮೀನಿಯನ್ ತನ್ನ ಕಾಫಿಭವನವನ್ನೇ ತೆರೆದ. ಆಮೇಲೆ ಪ್ರತಿ ನಗರದಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳು ! ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಮನೆಗೆ ಬಂದ ವರಿಗೂ ಕಾಫಿ ಕೊಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಅನುಷ್ಠಾನಕ್ಕೆ ಬಂತು.

ಹಾಲೆಂಡ್ ದೇಶದ ಹೇಗ್‌ನಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ಕಾಫಿ ಭವನವನ್ನು 1664 ರಲ್ಲಿ ತೆರೆಯಲಾಯಿತು. ಡಚ್ಚರು ಸಿಲೋನನ್ನು ಪೋರ್ಚುಗೀಸರಿಂದ 1658 ರಲ್ಲಿ ವಶಪಡಿಸಿಕೊಂಡಂದಿನಿಂದ ಅಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ವ್ಯವಸ್ಥಿತ ರೀತಿ ಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾರಂಭಿಸಿದ್ದರು. ಸಿಲೋನ್, ಮೋಖಾ ಮತ್ತು ಜಾವಾ ಗಳಿಂದ ಹಾಲೆಂಡಿಗೆ ಕಾಫಿ ಬರಲಾರಂಭಿಸಿತು. 1771ರಲ್ಲಾದ ಮೊತ್ತಮೊದ ಲನೆಯ ಕಾಫಿ ಹರಾಜಿನಲ್ಲಿ ಆ್ಯಮ್‌ಸ್ಟರ್‌ಡ್ಯಾಮಿನ ಒಂದು ಪೌಂಡು ಕಾಫಿಗೆ ನಲವತ್ತೇಳು ಸೆಂಟ್ ಬೆಲೆ ಸಿಕ್ಕಿತು.

ಸ್ಕಾಂಡಿನೇವಿಯ ದೇಶದಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವ ಪದ್ಧತಿ 1746 ರಲ್ಲಿ ಕಾಲಿಟ್ಟು ಅದು ಎಷ್ಟರಮಟ್ಟಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿತೆಂದರೆ ಅದನ್ನೂ ಟೀಯನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸೇವಿಸಕೂಡದೆಂಬ ರಾಜಾಜ್ಞೆ ಹೊರಡಿಸಬೇಕಾಯಿತು. ಅದರ ಮೂರನೆಯ ವರ್ಷ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವವರ ಮೇಲೆ 'ಎಕ್ಸೈಸ್ ಸುಂಕ' ಹೇರ ಲಾಯಿತು. ಕಾಫಿಗೆ ತೆರಬೇಕಾದ ಸುಂಕ ತೆರದಿದ್ದರೆ ಅಂಥವರನ್ನು ದಸ್ತಗಿರಿ ಮಾಡಿ, ದಂಡ ವಿಧಿಸಿ, ಕುಡಿಯುವ ಕಪ್ಪುಗಳನ್ನೂ ಮಾಡುವ ಪಾತ್ರೆ ಗಳನ್ನೂ ಮುಟ್ಟುಗೋಲು ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುವುದಾಗಿ ಹೆದರಿಸಲಾಯಿತು. ಕೊನೆಗೆ 1750ರಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವುದನ್ನೇ ಸಂಪೂರ್ಣ ನಿಲ್ಲಿಸುವ ಆಜ್ಞೆ ಹೊರಟಿತು. ಆದರೆ ಕಳ್ಳತನದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವುದು ಕುಡಿಯುವುದು ಹೆಚ್ಚಾ ಯಿತೇ ಹೊರತು ಕಡಮೆಯಾಗಲಿಲ್ಲ. ಅದೇ ಒಂದು ವ್ಯಾಪಾರೋದ್ಯಮ ವಾಯಿತು–ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಪಾನನಿರೋಧ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಆದಂತೆ! ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯು ವುದನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸುವ ಸರ್ಕಾರದ ಪ್ರಯತ್ನ ವಿಫಲವಾಯಿತು. ಆಗ ಕಾಫಿ ಯಿಂದ ಅಷ್ಟಿಷ್ಟಾದರೂ ಆದಾಯ ಪಡೆಯುವ ಆಲೋಚನೆ ಮಾಡಿ ಕಾಫಿಯ ಮೇಲೆ ಆಮದು ಸುಂಕ ಹೇರಲಾಯಿತು. ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕುಡಿಯುವುದರ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿದ್ದ ನಿರ್ಬಂಧವನ್ನು ಕೊನೆಗೆ 1796ರಲ್ಲಿ ತೆಗೆದುಹಾಕಲಾಯಿತು.

ಜರ್ಮನಿಯಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲನೆಯ ಕಾಫಿ ಭವನವನ್ನು ತೆರೆದವನು

ಒಬ್ಬ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ವರ್ತಕ. ಇದು 1680ರಲ್ಲಿ. ಆಮೇಲೆ ಕಾಫಿ ಎಲ್ಲಾ ಮನೆಗಳನ್ನೂ ಪ್ರವೇಶಿಸಿತು. ಬೆಳಗಿನ ಉಪಾಹಾರಕ್ಕೆ ಓಟ್ಸಿನ ಗಂಜಿ ಮತ್ತು ಬಿಸಿ 'ಬೀರ್' ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಬದಲು ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯಲಾರಂಭವಾಯಿತು. ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವುದು ದೊಡ್ಡಸ್ತಿಕೆಯ ಕುರುಹಾಯಿತು. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಈ ಮುನ್ನ ಜರ್ಮನಿಯ ವೈದ್ಯರುಗಳು ಕಾಫಿ ಮತ್ತು ಟೀ ಕುಡಿದರೆ ಸಕಲ ರೋಗಗಳು ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತವೆ ಎಂಬ ಅಪೂರ್ವ ಸಲಹೆಯನ್ನು ಜನಗಳ ಮುಂದಿಟ್ಟು, ಕಾಫಿ, ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಟೀ ಬಗ್ಗೆ ತುಂಬಾ ಪ್ರಚಾರ ನಡೆಸಿದ್ದುದೇ ಆಗಿತ್ತು. ದೇಹದಲ್ಲಿ ರಕ್ತಚಲನೆಯಾಗುವುದು ಹೃದಯದ ಒತ್ತುವ ಕ್ರಿಯೆಯಿಂದ ಎಂದೂ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲಿಗೆ ಹೇಳಿದ ವಿಲಿಯಂ ಹಾರ್ವೆಯ ವಿಷಯ ಆಗಲೇ ತಿಳಿಸಿದೆಯಷ್ಟೆ. ಈತನಿಗೆ ಕಾಫಿಯ ಮೇಲೆ ಅಪಾರ ಮಮತೆ. ಈತ ತನ್ನ ಕೊನೆಗಾಲ ಸಮೀಪಿಸಿದಾಗ ತನ್ನ ಪ್ರಯೋಗಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಅಮೂಲ್ಯವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದ್ದ 54 ಪೌಂಡ್ ಕಾಫಿ ಬೀಜವನ್ನು 'ಲಂಡನ್ ಕಾಲೇಜ್ ಆಫ್ ಫಿಜಿಷಿಯನ್ಸ್' ಎಂಬ ಸಂಸ್ಥೆಗೆ ದತ್ತಿಯಾಗಿ ಬಿಟ್ಟು, ತನ್ನ ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಗಳು ಅದು ಮುಗಿಯುವವರೆಗೂ ತಿಂಗಳಿಗೊಂದು ಸಲ ಸಭೆ ಸೇರಿ, ಅದನ್ನು ಕುಡಿದು ತಾನು ಸತ್ತ ದಿನವನ್ನು ಆಚರಿಸಬೇಕೆಂದು ತನ್ನ ಮರಣಪತ್ರದಲ್ಲಿ ಬರೆದಿಟ್ಟುಹೋದನಂತೆ !

ಆದರೆ ಇವನ ಶಿಷ್ಯನಾದ ಕಾರ್ನೀಲಿಯಸ್ ಡಕರ್ ಎಂಬುವನು ಗುರುವನ್ನೇ ಮೀರಿಸಿದ. ಡಚ್ ದೇಶದ ವೈದ್ಯನಾದ ಈತನಿಗೆ ಜರ್ಮನ್ ದೇಶದ ದೊರೆಯಾದ ಫ್ರೆಡರಿಕ್ ವಿಲಿಯಂನಿಂದ ಒಂದು ಆದೇಶ ಬಂದಿತು. ಅದೇನೆಂದರೆ, 'ಮದ್ಯ ಸೇವನೆಗಿಂತ ಕಾಫಿ ಸೇವನೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ತನ್ನ ಶ್ರೀಮಂತ ಸರದಾರರು ಇನ್ನು ಮುಂದೆ ಮದ್ಯದ ಬದಲು ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯಬೇಕೆಂದು ಆಜ್ಞೆಮಾಡಿದ್ದೇನೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಕಾಫಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಚಾರಮಾಡಿ' ಎಂದು. ಈ ಆದೇಶ ಬಂದದ್ದು 1670ರಲ್ಲಿ. ಸರಿ ಡೆಕರ್ ತನ್ನ ಪ್ರಚಾರ ಆರಂಭಿಸಿದ. ಆತನ ವಾದ ಹೀಗಿತ್ತು : 'ರಕ್ತಸಂಚಾರ ಅಸಂಖ್ಯಾತ ರಕ್ತನಾಳಗಳಲ್ಲಿ ಆಗುವಾಗ ಅದು ಮನುಷ್ಯನಿಗಿರುವ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸಲು ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯಬೇಕು.' ಆದರೆ ಆತ ಒಂದು ತಪ್ಪು ಮಾಡಿದ. ಕಾಫಿಗಿಂತ ಟೀ ಒಳ್ಳೆಯದು ಎಂದು ಆತನ ಮನಸ್ಸಿಗೆ ಹೇಗೋ ಬಂದಿತ್ತು.

ಯಾವ ಕಾಯಿಲೆಯಾದರೂ ಸರಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಟೀ ಸಿದ್ಧೌಷಧ ಎಂದು ಆತ ಸಾರಿದ. ದಿನಕ್ಕೆ ಕನಿಷ್ಟಪಕ್ಷ ಹತ್ತು ಲೋಟಗಳಷ್ಟು ಟೀ ಕುಡಿಯಬೇಕೆಂದೂ ಅದನ್ನು ದಿನೇ ದಿನೇ ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತಾ ಹೋಗಬೇಕೆಂದೂ ಹೊಟ್ಟೆ ಹಿಡಿಯುವಷ್ಟು ಮತ್ತು ಮೂತ್ರಕೋಶ ಹೊರಗೆ ಹಾಕುವಷ್ಟು ಕುಡಿಯಬೇಕೆಂದೂ ಆತನ ಅಮೋಘ ಸಲಹೆಯಾಗಿತ್ತು. ರೋಗಿ ಬಯಸಿದ್ದೂ ವೈದ್ಯ ಹೇಳಿದ್ದೂ ಒಂದೇ ಆದ ಕಾರಣ ಟೀ ಕುಡಿಯುವ ದಾಸತ್ತು ಉಳ್ಳ ಶ್ರೀಮಂತರು ಮೊದಲೇ ದಪ್ಪನಾಗಿದ್ದ ತಮ್ಮ ಡೊಳ್ಳುಹೊಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಹಂಡೆಗಟ್ಟಲೆ ಟೀ ತುಂಬಿ ಅವನ್ನು ಗುಡಾಣಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡರು-ಈ ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿಯೇ ಖಾಯಂ ಆಗಿ ಇದ್ದುಬಿಡೋಣ ಎಂಬ ಆಸೆಯಿಂದ ! ಆದರೆ ಆದದ್ದೇನು ? ಆಗಲೇ ನಿಶ್ಯಕ್ತರಾಗಿದ್ದ ಅನೇಕ ಶ್ರೀಮಂತರು ಈ ಲೋಕ ಬಿಟ್ಟು ಪರಲೋಕದ ದಾರಿ ಹಿಡಿದರು ! ಅವರು ಟೀ ಕುಡಿಯದೆ ಕಾಫಿ ಕುಡಿದಿದ್ದರೆ ಹೀಗಾಗುತ್ತಿತ್ತೆ ? ಹೇಳಲು ಆಗುವುದಿಲ್ಲ. ದಿನಕ್ಕೊಂದು ಹಂಡೆ ಕಾಫಿ ಕುಡಿದು ಬದುಕಿ ಅದರ ಫಲಿತಾಂಶ ಯಾರಾದರೂ ತಿಳಿಸಿದರೆ ಮಹೋಪಕಾರವಾದೀತು !

ಅಂತೂ ಕಾಫಿ ಸೇವನೆ ಜರ್ಮನಿಯಲ್ಲಿ ವಿಪರೀತವಾಗಿಬಿಟ್ಟಿತ್ತು. ಇದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ರಾಜ ನಾನಾ ತರಹ ಮಾರ್ಗಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾಯ್ತು. ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಎಲ್ಲೆಂದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಹುರಿಯುವುದನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಲಾಯ್ತು. ಅದು ರಾಜನಿಗೆ ಸೇರಿದ್ದೆಂದು ಆಜ್ಞೆ ಹೊರಡಿಸಲಾಯಿತು. ಶ್ರೀಮಂತ ಸರದಾರರಲ್ಲಿ ಕೆಲವರಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಬೀಜ ಹುರಿಯುವ ಪರವಾನಗಿ ರಾಜನಿಂದ ಸಿಕ್ಕಿತು. ಇದರಿಂದ ರಾಜನಿಗೆ ಕೈತುಂಬ ಆದಾಯ ಬರಲಾರಂಭಿಸಿತು. ಕಾಫಿ ಹುರಿಯುವ ಪರವಾನಗಿ ಪಡೆದವನು ದೊಡ್ಡ ಮನುಷ್ಯನೆಂಬ ಭಾವನೆ ಬಂದಿತು. ಆದರೆ ಕುಡಿಯುವುದನ್ನು ಕಲಿತವರು ಬಿಡಲಿಕ್ಕಾಗುತ್ತದೆಯೆ ! ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಫಿಯನ್ನು !! ಬಡವರು ಕಳ್ಳತನದಲ್ಲಿ ಹೇಗೊ ಅಷ್ಟಿಷ್ಟು ತಂದು ಕುಡಿಯಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಸಿಕ್ಕದೆ ಹೋದಾಗ ಅದರ ಬದಲು ಬಾರ್ಲಿ, ಗೋಧಿ, ಚಿಕೊರಿ, ಒಣಗಿಸಿದ ಅಂಜೂರಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಆಗ ಅವಕ್ಕೆ ಗಿರಾಕಿ ಹೆಚ್ಚಾಯಿತು. ಯುದ್ಧದಲ್ಲಿ ಗಾಯಗೊಂಡು ನಿವೃತ್ತರಾದ ಸೈನಿಕರನ್ನು

ಈ ಕಳ್ಳತನ ಪತ್ತೆಹಚ್ಚುವ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ನೇಮಿಸಲಾಯ್ತು. ಅವರು ಹಗಲೂ ರಾತ್ರಿ ಊರು ತಿರುಗಿ ಮೂಗು ಮುಂದುಮಾಡಿ ಹುರಿಯುವುದನ್ನು ಪತ್ತೆ ಹಚ್ಚಬೇಕು. ಅವರಿಗೆ 'ಕಾಫಿ ಮೂಸಕರು' (Coffee Smellers) ಎಂಬ ಬಿರುದನ್ನಿತ್ತರು, ರೊಚ್ಚಿಗೆದ್ದ ಜನ. 1784ರಲ್ಲಿ ಮತ್ತೊಂದು ರಾಜಾಜ್ಞೆ ಯಾಯಿತು : ಯಾರು 50 ಪೌಂಡಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಕೊಂಡುಕೊಳ್ಳಲು ಶಕ್ತರೋ ಅವರಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಹುರಿಯುವ ಪರವಾನಗಿ ಕೊಡಲಾಗುವುದು ಎಂದು. ಆದರೆ ಇದು ಬಹಳ ದಿನ ಉಳಿಯಲಿಲ್ಲ. ಮತ್ತೆ ಕೆಲವು ಕಡೆ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳನ್ನು ಹರಾಜಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಕೂಗಿದವರಿಗೆ ಕೊಡಲಾಯಿತು. ಬರುಬರುತ್ತಾ ಈ ಅಡ್ಡಿ ಆತಂಕಗಳೆಲ್ಲಾ ತೊಲಗಿಹೋದುವು. ಕಾಫಿ ರಾಜಾರೋಷಾಗಿ ಊರಿನಲ್ಲಿ ಮೆರೆಯಲಾರಂಭಿಸಿತು. ಆದರೂ ಕಾಫಿಯಾಗಲೀ ಟೀಯಾಗಲೀ ಜರ್ಮನರ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಪಾನೀಯವಾಗಿ ಉಳಿಯಲಿಲ್ಲ. ಅಲ್ಲಿ ಬೀರ್ ಸಾರ್ವತ್ರಿಕ ಪಾನೀಯವಾಗಿದೆ. ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ನೀರು ಕುಡಿದಂತೆ ಅಲ್ಲಿ ಬೀರ್ ಕುಡಿಯುತ್ತಾರಂತೆ, ಪೂರ್ವಾರ್ಜಿತ ಪುಣ್ಯ !

ಆಸ್ಟ್ರಿಯಾಕ್ಕೆ ಕಾಫಿ ಹೋದದ್ದು ಒಂದು ರೋಮಾಂಚಕಾರಿ ಕಥೆ. 1683ರಲ್ಲಿ ತುರುಕರು (Turks) ಆಸ್ಟ್ರಿಯಾದ ರಾಜಧಾನಿಯಾದ ವಿಯೆನ್ನಾವನ್ನು ಮುತ್ತಿದರು. ಭಾರಿ ಸಂಗ್ರಾಮ ನಡೆಯಿತು. ಇನ್ನೇನು ವಿಜಯಲಕ್ಷ್ಮಿ ತುರುಕರ ಕೊರಳಿಗೆ ಹಾರ ಹಾಕಿದಳೋ ಎನ್ನುವಾಗ ತುರುಕರ ಸೈನ್ಯದಲ್ಲಿ ದುಭಾಷಿಯಾಗಿದ್ದ ಪೋಲ್ಯಾಂಡಿನವನೊಬ್ಬ ತುರ್ಕಿ ಸೈನ್ಯದ ಚಲನ–ವಲನಗಳನ್ನು ವಿಯೆನ್ನಾ ಕಡೆಯವರಿಗೆ ಗುಟ್ಟಾಗಿ ತಿಳಿಸಿದ. ಇದು ವಿಯೆನ್ನಾ ಸೈನ್ಯಕ್ಕೆ ಬಹಳ ಸಹಾಯಕವಾಯಿತು. ಯುದ್ಧದಲ್ಲಿ ತುರುಕರು ಸೋತು ಓಡಿದರು. ಓಡಿಹೋಗುವಾಗ 25,000 ಡೇರೆಗಳು, 10,000 ಎತ್ತುಗಳು, 5,000 ಒಂಟೆಗಳು 1,00,000 ಚೀಲ ಧಾನ್ಯ, ಹೇರಳ ಚಿನ್ನ ಮತ್ತು ಅನೇಕ ಚೀಲ ಕಾಫಿ ಬೀಜ–ಇಷ್ಟನ್ನೂ ಬಿಟ್ಟುಹೋದರು. ಕಾಫಿ ಎಂದರೆ ಏನು ಎಂಬುದು ವಿಯೆನ್ನಾದವರಿಗೆ ತಿಳಿದಿರಲಿಲ್ಲ. ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನೂ ಹಂಚಿಕೊಂಡರು. ಆದರೆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಮಾಡುವುದೇನು ? 'ಹಾಗಿದ್ದರೆ ನನಗೆ ಕೊಡಿ' ಎಂದು ಹೇಳಿದ ವಿಜಯಕ್ಕೆ ಕಾರಣನಾದ ಆ ದುಭಾಷಿ. ಸದ್ಯ ಆ ವಿಚಿತ್ರ ಬೀಜದ ತೊಂದರೆ ತೊಲಗಿತಲ್ಲ ಎಂದರು

ಸೈನಿಕರು. ನಿಜವಾಗಿಯೂ ಬೆಪ್ಪುತಕ್ಕಡಿಗಳು! ಬಿಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಾಫಿ ಬೀಜ ಗಳನ್ನು ಪಡೆದ ಆ ಮನುಷ್ಯ ಕಾಫಿ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ವಿಯೆನ್ನಾದವ ರಿಗೆ ಕಲಿಸಿದ. ಅವನೇ ಒಂದು ಕಾಫಿ ಭವನ ತೆರೆದ. ಅವನು ತಯಾರಿಸಿದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕುಡಿದ ಜನರು ಅವನೊಬ್ಬ ದೈವಾಂಶಪುರುಷನೆಂದೇ ಭಾವಿಸಿ ದರು. ಭಾವಿಸಿದುದಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಅವನು ಸತ್ತನಂತರ (ಇಂದಾಗಲೇ ಮಾಡಿರ ಲಾರರು!) ಅವನ ಶಿಲಾಮೂರ್ತಿಯನ್ನು ಪ್ರತಿಷ್ಠಾಪಿಸಿ ತಮ್ಮ ಕೃತಜ್ಞತೆ ಗಳನ್ನು ಅರ್ಪಿಸಿದರು. ಬದುಕಿರುವಾಗಲೇ ವಿಯೆನ್ನಾ ಪುರಸಭೆ ಅವನಿಗೆ ಇರಲು ಒಂದು ಮನೆಯನ್ನು ಬಹುಮಾನವಾಗಿ ಕೊಟ್ಟಿತು. ಆದರೆ ಆ ಮನುಷ್ಯ ತನ್ನ ಐವತ್ತುನಾಲ್ಕನೆಯ ವಯಸ್ಸಿನಲ್ಲಿಯೇ ಕ್ಷಯರೋಗದಿಂದ ಕಾಲವಾದ. ಹುಟ್ಟಿದಾಗಿನಿಂದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರೆ ಅವನಿಗೆ ಕ್ಷಯರೋಗ ಬರುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲವೋ ಏನೋ!

ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿಗೆ ಕಾಫಿ ಹದಿನೇಳನೆಯ ಶತಮಾನದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಬಂದಿರ ಬೇಕು. ಮೊಟ್ಟಮೊದಲನೆಯ ಕಾಫಿ ಭವನ 1600ರಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾಯಿತು. 1655ರಲ್ಲಿ ಆಕ್ಸ್‌ಫರ್ಡ್ ಕಾಫಿ ಕ್ಲಬ್ ಆರಂಭವಾದ ವಿಷಯ ಆಗಲೇ ಹೇಳಿದೆ. ಮೊದಮೊದಲಿಗೆ ಸುಂಕ ಸಾರಿಗೆಗಳಿರಲಿಲ್ಲ. ಆಮೇಲೆ ಕಾಫಿಯ ಮೇಲೆ ತೆರಿಗೆ ಹಾಕಲಾಯಿತು. ತಯಾರುಮಾಡಿ ಮಾರಿದ ಪ್ರತಿ ಒಂದು ಗ್ಯಾಲನ್ ಕಾಫಿಗೆ ನಾಲ್ಕು ಪೆನ್ನಿಗಳಷ್ಟು ತೆರಿಗೆ ವಿಧಿಸಿದರು. ಇದನ್ನು ಕೊಡಬೇಕಾದವನು ತಯಾರಕ. ಕಾಫಿಯನ್ನು 1662ರಲ್ಲಿ ಪೌಂಡಿಗೆ ನಾಲ್ಕು ಷಿಲ್ಲಿಂಗ್‌ನಿಂದ ಆರು ಷಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಎಂಟು ಪೆನ್ನಿಯವರೆಗೆ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದರು. ಒರಳುಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಕುಟ್ಟಿದ್ದು ಪೌಂಡಿಗೆ ಎರಡು ಷಿಲ್ಲಿಂಗ್. ಈಸ್ಟ್ ಇಂಡಿಯಾ ಬೀಜ (berry) ಪೌಂಡಿಗೆ ಒಂದು ಷಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಆರು ಪೆನ್ನಿ. ರೈಟ್ ತುರ್ಕಿಯ (Right Turkie) ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆರಿಸಿದ ಮತ್ತು ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಕಾಫಿ ಪೌಂಡಿಗೆ ಮೂರು ಷಿಲ್ಲಿಂಗ್.

1663ರಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳೂ 'ಲೈಸೆನ್ಸ್' ಪಡೆಯ ಬೇಕೆಂದಾಯಿತು. ಆದರೆ ಇದಕ್ಕೆ ವಿರೋಧ ಬಂದಿತು. ಯಾರಿಂದ? ಮನೆ ಯಲ್ಲೇ ಕಾಫಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ತಾವು ಕುಡಿಯುವುದರ ಜತೆಗೆ ಬೇರೆಯವ ರಿಗೂ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದವರಿಂದ—ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಕಳ್ಳಭಟ್ಟಿ ತಯಾರಕರಿಂದ ಬಂದ

ವಿರೋಧದಂತೆ. ತಮ್ಮ ವ್ಯಾಪಾರ ಹಾಳಾಗುತ್ತೆ ಎಂದವರ ಗೋಳು. ಈ ಕಾರಣ 1675ರಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಿ ರಾಜನು ಒಂದು ಶಾಸನ ಹೊರಡಿಸಿದ. ಆದರೆ ಈ ಶಾಸನ ಕೇವಲ ಹತ್ತು ದಿನಗಳೂ ಉಳಿಯಲಿಲ್ಲ. ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವುದು ಹೆಚ್ಚಾಯಿತು. ಆದರೆ ಗಂಡಸರು ಕಾಫಿ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಸಂತಾನ ಕಡಮೆಯಾಗುವುದು ಎಂಬ ಭಾವನೆ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ಹೆಂಗಸರಲ್ಲಿ ಬರಬೇಕೆ! ಈ ಭಾವನೆಯಿಂದ ದೊಡ್ಡ ಆಂದೋಳನವೇ ಆರಂಭವಾಯಿತು. ಗಂಡಸರು ಕಾಫಿ ಕುಡಿದು ಹೆಂಗಸರ ದೈವದತ್ತವಾದ ಹೆರುವ ಹಕ್ಕಿಗೇ ಧಕ್ಕೆ ತಂದಿದ್ದಾರೆಂದು ಅವರು ಕೂಗಾಡಿದರು. 'ಸ್ತ್ರೀಯರು' (Womens) ಎಂಬ ಶಿರೋನಾಮೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಮನವಿಪತ್ರ ಹೊರಡಿಸಿದರು. ಕಾಫಿ ಮರುಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ ಎಂಬ ತಪ್ಪು ಭಾವನೆ ಆಗಿನ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಹೆಂಗಸರಿಗೆ ಇತ್ತಂತೆ. ಅಂಥ ಮರುಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ತಮ್ಮ ಗಂಡಂದಿರು ಕುಡಿದು ತಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆಯನ್ನೂ ಮರುಭೂಮಿಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಬಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆಂಬ ವಿಚಿತ್ರ ವಾದವನ್ನು ಅವರು ಮುಂದಿಟ್ಟರು! ಈ ವಾದ ಸರಿಯೇ? ಸರಿಯಾದರೆ ನಮ್ಮ ದೇಶದ ಈಗಿನ ವಿಪುಲ ಸಂತಾನಕ್ಕೆ ಹೆಂಗಸರೇ ಕಾರಣ ಎಂದಾಗುತ್ತದೆ. ಅವರು ಕಾಫಿ ಬಿಡಬೇಕು. ಆಗ ಮಕ್ಕಳು ಕಡಮೆಯಾಗಬೇಕು. ಆದರೆ ಅವರು ಕಾಫಿ ಬಿಟ್ಟಾರೆ! ಬಿಡುವ ಸಂಭವ ಇವಿಲ್ಲವಾದ್ದರಿಂದ ಮುಂದಿನ ಮಾತು ಅನಾವಶ್ಯಕ.

ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಹೆಂಗಸರಿಂದ ಕಾಫಿಗೆ ವಿರೋಧ ಬಂದರೂ ಬೇರೆ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಆ ಸ್ಥಿತಿ ಒದಗಲಿಲ್ಲ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ಕಾನ್‌ಸ್ಟಾಂಟಿನೋಪಲ್ ಮತ್ತು ಅಲೆಪ್ಪೋ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಸ್ತ್ರೀಯರ ವಿಲಾಸದ ಪಾನೀಯವಾಗಿತ್ತು. ಜಲಕ್ರೀಡೆಯಾಡುವಾಗ ಅಲ್ಲಿಯ ಹೆಂಗಸರು ತಮ್ಮ ಮನಸ್ಸಿನ ಆಹ್ಲಾದವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಕಾಫಿ ಸೇವನೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ವಿಷಯವನ್ನು ಷೆನ್ನಿ (Chenny) ಎಂಬುವನು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. 16, 17 ಮತ್ತು 18ನೆಯ ಶತಮಾನಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ತ್ರೀಯರೂ ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಮಜ್ಜನದ ಕೊಳಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಜಲಕ್ರೀಡೆಯಾಡುವ ಅಭ್ಯಾಸ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಆ ಜಲಕ್ರೀಡಾ ಕೊಳಗಳಿಗೆ 'ಬ್ಯಾಗ್ನಿಯೊ' (bagnio) ಅಥವಾ 'ಹಮ್ಮಾನ್' (hamman)

ಎಂಬ ಹೆಸರುಗಳಿದ್ದುವು. ಅಲ್ಲಿ ಕುಡಿಯಲು ಕಾಫಿ ಕೊಡಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಸ್ತ್ರೀಯರು ಜಳಕಮಾಡುತ್ತಾ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಾ ಹರಟೆಹೊಡೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ನೀರೆರಚಾಡುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯ ತಮಾಷೆಯಾಗಿತ್ತು. ಆಗ ಯಾರಾದರೂ ಒಬ್ಬ ಹೆಂಗಸಿನ ಸೊಂಟಕ್ಕೆ ಸುತ್ತಿಕೊಂಡಿದ್ದ 'ಫೌತಾ'(fauta) ಎಂಬ ಸ್ನಾನದ ಬಟ್ಟೆ ಆಕಸ್ಮಾತ್ ಜಾರಿಹೋದಾಗ ಅಥವಾ ಬೇಕೆಂದೇ ಯಾರಾದರೂ ಎಳೆದಾಗ ಆಕೆ ಬತ್ತಲೆಯಾದರೂ ಚಿಂತೆಯಿಲ್ಲ ಎಂದು ಬಟ್ಟಲನ್ನು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಹಿಡಿದು ಕೊಂಡಿದ್ದರೆ ಆಕೆ ಬತ್ತಲೆಯಾಗಿಯೇ ಬೇರೆಯವರಿಗೆ ಕಾಫಿ ಒಡಿಸುವ 'ಶಿಕ್ಷೆ' ಯನ್ನು ಅನುಭವಿಸಬೇಕಿತ್ತು. ಹೀಗಾಗಿ ಕಾನ್‌ಸ್ಟಾಂಟಿನೋಪಲಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಗೆ ಯಾವ ಸ್ಥಾನಮಾನ ಒದಗಿತು ಎಂದರೆ, ಕಾಫಿ 'ಚದುರಂಗ ಆಡುವವರ ಮತ್ತು ಜ್ಞಾನಿಗಳ ಜೀವನಾಧಾರ' (the milk of chess players and thinkers) ಎಂದು ಹೊಗಳಿಸಿಕೊಂಡಿತು.

ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿಯೂ ಸಹ ಕಾಫಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಹೆಸರು ಗಳಿಸಿತು. ಕಾಫಿ ರಾಜಕಾರಣಿಗಳ ಮೇಲೆ ಯಾವ ಪರಿಣಾಮವನ್ನುಂಟುಮಾಡುವುದೆಂದು ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ಹೆಸರಾಂತ ಕವಿಗಳಲ್ಲೊಬ್ಬನಾದ ಅಲೆಕ್ಸಾಂಡರ್ ಪೋಪ್ (Alexander Pope : 1688–1744) ಹೇಳಿದ, 'ಕಾಫಿ ರಾಜಕಾರಣಿ ಗಳನ್ನು ಬುದ್ಧಿವಂತರನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ, ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಅರೆಮುಚ್ಚಿದ ಕಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ನೋಡುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ' ಎಂದು.

ಕಾಫಿಗೆ ದಾಸನಾದ ಅಮೇರಿಕಾದ ಶ್ರೀಮಂತನೊಬ್ಬ ಅಲ್ಲಿ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯ ಕ್ಕಾಗಿ ನಡೆದ ಕ್ರಾಂತಿಯನ್ನು ವಿರೋಧಿಸಿ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿಗೆ 1753ರಲ್ಲಿ ಹೊರಟು ಹೋದ ಕಥೆಯೊಂದಿದೆ. ನಿರಾಯಾಸವಾಗಿ ಕಾಫಿ ಕುಡಿದುಕೊಂಡಿರುವುದಕ್ಕೆ ಅಮೇರಿಕಾದ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯ ಕ್ರಾಂತಿ ಅಡ್ಡಿ ಒದಗಿಸಿತೊ ಏನೊ ! ಯಾವೊಂದು ಅಡ್ಡಿ ಆತಂಕಗಳಿಲ್ಲದೆ ಕಾಫಿ ಕುಡಿದುಕೊಂಡಿದ್ದುಕೊಂಡು ದೀರ್ಘಕಾಲ ಬದುಕಿ ಈತ 1814ರಲ್ಲಿ ಸತ್ತ. ಇವನಿಗೆ ಸ್ನೇಹಿತರೆಂಬುವರೇ ಇರಲಿಲ್ಲ ವಂತೆ–ಕಾಫಿಯೊಂದನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ! ಇವನ ಪರಿಚಯಮಾಡಿಕೊಂಡವರಿಗೆಲ್ಲಾ ಇವನನ್ನು ಕಂಡರೆ ಆಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಬಹುಶಃ ಅಮೃತಸಮಾನವಾದ ಕಾಫಿ ಯನ್ನು ಇನ್ನೊಬ್ಬರಿಗೆ ಕೊಡದೆ ತಾನೊಬ್ಬನೇ ಕುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದುದು ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಇರಬೇಕು. ಇಂಥವನಿಗೆ ಮದುವೆಯಾಗಬೇಕೆಂಬ ಮನಸ್ಸಾಯಿತು.

ಒಬ್ಬರಲ್ಲ ಇಬ್ಬರು ಶ್ರೀಮಂತ ವಿಧವೆಯರನ್ನು ಮದುವೆಯಾದ. ಇವನಿಗಿಂತ ಹದಿನಾಲ್ಕು ವರ್ಷ ಹೆಚ್ಚು ವಯಸ್ಸಾದ ಮೊದಲನೆಯ ಹೆಂಡತಿಯೊಡನೆ ತನ್ನ ಸಂಸಾರ ಹೇಗೆ ನಡೆಯಿತೆಂಬುದನ್ನು ವರ್ಣಿಸುತ್ತಾ ಈತ, 'ಅವಳು ನನ್ನನ್ನು ಮದುವೆಯಾದಳೇ ಹೊರತು, ನಾನು ಅವಳನ್ನು ಮದುವೆಯಾಗಲಿಲ್ಲ' ಎಂದು ನಿಗೂಢಾರ್ಥದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ. ಇನ್ನೊಬ್ಬಳನ್ನು ಕುರಿತು 'ಆಕೆ ಹೆಣ್ಣಿನ ರೂಪದ ರಾಕ್ಷಸಿ' ಎಂದು ಬಣ್ಣಿಸಿದ. ಹಾಗಿದ್ದರೆ ಅವನಿಗೆ ಹೆಣ್ಣಿಗಿಂತ ಕಾಫಿಯೇ ಮೆಚ್ಚಿಗೆಯದಾಗಿರಬೇಕಲ್ಲವೆ !

ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಹದಿನೇಳನೆಯ ಶತಮಾನದ ಭವನಗಳನ್ನು 'ಪೆನ್ನಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯಗಳು' (Penny Universities) ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಏಕೆಂದರೆ, ಆ ಭವನಗಳು ಚರ್ಚೆಯ ಮಹಾ ಕೇಂದ್ರಗಳಾಗಿದ್ದುವಲ್ಲದೆ, ಅವುಗಳಿಗೆ ಪ್ರವೇಶಧನ ಕೇವಲ ಒಂದು ಪೆನ್ನಿ. ಆಧುನಿಕ ಪದ್ಧತಿಯಾದ 'ಟಿಪ್ಪಿಂಗ್' (tipping), ಅಂದರೆ ಭಕ್ಷೀಸ್ ಕೊಡುವುದು, ಈ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳಿಂದ ಬಂದಿರಬೇಕೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. 'ಟಿಪ್' ಎಂಬ ಪದವೇ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾಗಿರಬೇಕು. ಹಿತ್ತಾಳೆಯ ಕಟ್ಟುಹಾಕಿದ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳಿಗೆ ಸೇವಕರಿಗೋಸ್ಕರ ಗಿರಾಕಿಗಳು ದುಡ್ಡು ಹಾಕಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಆ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳ ಮೇಲೆ ಇಂಗ್ಲಿಷಿನಲ್ಲಿ 'To Insure Promptness' ಎಂದು ಕೊರೆಯಲಾಗಿತ್ತು. ಈ ಬರವಣಿಗೆಯ ಮೂರು ಪದಗಳ ಮೊದಲ ಅಕ್ಷರಗಳಿಂದ ಕೂಡಿ ಆದ ಪದವೇ 'TIP'.

ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ಕಾಫಿ ಭವನಗಳ ಮಾಲೀಕರು ತಮ್ಮ ಸಂಪಾದನೆ ಚೆನ್ನಾಗಲಾರಂಭಿಸಿದಾಗ ಕೊಂಚ ಹದ್ದುಮೀರಿ ವರ್ತಿಸಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಸರಕಾರ ಪ್ರಕಟಿಸುತ್ತಿದ್ದ 'Coffee House Gazette' ಎಂಬ ಪತ್ರಿಕೆಯನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸುವ ಸಂಪೂರ್ಣ ಹಕ್ಕನ್ನು ತಮಗೆ ಕೊಡಬೇಕೆಂದು ಕೇಳಿದರು. ಆದರೆ ಸರಕಾರ ಇದಕ್ಕೆ ಒಪ್ಪಿಗೆ ನೀಡಲಿಲ್ಲ.

ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಯಾವಾಗ ಕಾಫಿಗೆ ಗಿರಾಕಿ ಹೆಚ್ಚಾಯಿತೋ ಆಗ ಅಲ್ಲಿನ ವಸಾಹತುಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರಯತ್ನ ನಡೆಯಿತು, 1730ರಲ್ಲಿ ಜಮೈಕಾದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಸಲಾಯಿತು. ಆದರೆ ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಈಸ್ಟ್ ಇಂಡಿಯಾ ಕಂಪೆನಿಗೆ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಆಸಕ್ತಿ ಟೀ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿತ್ತು.

ಉತ್ತರ ಅಮೇರಿಕಾಕ್ಕೆ ಕಾಫಿ ಕಾಲಿಟ್ಟದ್ದು 1607ರಲ್ಲಿ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಜಾನ್ ಸ್ಮಿತ್ ಎಂಬುವನು ಜೇಮ್ಸ್ ಟೌನ್‌ನಲ್ಲಿ ವರ್ಜಿನಿಯಾ ಕಾಲೋನಿಯನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದಾಗ ಕಾಫಿಯನ್ನು ತಂದಿರಬೇಕೆಂದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ನ್ಯೂಯಾರ್ಕ್‌ನಲ್ಲಿ 'ಬುರ್ರಿಸ್' (Burris) ಎಂಬ ಕಾಫಿ ಭವನ ತೆರೆಯಲಾಯಿತು. ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ರಾಜ ಮೂರನೆಯ ಜಾರ್ಜನ ದಬ್ಬಾಳಿಕೆಯನ್ನು ವಿರೋಧಿಸಿದವರ ಕಾರ್ಯಕ್ಷೇತ್ರವಾಗಿತ್ತಂತೆ ಈ ಭವನ.

ಹೀಗೆ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆ ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಹಬ್ಬಿತು. ಕಾಫಿ ಪಾನೀಯ ಮನೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾಯಿತು. ಇಂದು ಪ್ರಪಂಚದ ವ್ಯಾಪಾರೋದ್ಯಮದ ಮಾದಕ ವಸ್ತುಗಳು ಹಾಗೂ ಟೀ ಮತ್ತು ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಪ್ರಥಮ ಸ್ಥಾನ ಹೊಂದಿದೆ. ವ್ಯವಸಾಯೋತ್ಪನ್ನ ವಸ್ತುಗಳ ಅಂತರ್ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ವ್ಯಾಪಾರದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಐದನೆಯ ಸ್ಥಾನ ಪಡೆದಿದೆ. ಮೊದಲಿನ ನಾಲ್ಕು ಸ್ಥಾನಗಳನ್ನು ಪಡೆದಿರುವ ವಸ್ತುಗಳು ಯಾವುವೆಂದರೆ : ಹತ್ತಿ, ಗೋಧಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಉಣ್ಣೆ.

ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ದೇಶಗಳೊಡನೆ ಮಾಡುವ ವ್ಯಾಪಾರ ವಿನಿಮಯ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. ಲ್ಯಾಟಿನ್ ಅಮೇರಿಕಾದಲ್ಲಂತೂ ಇದು ನೂರಕ್ಕೆ ನೂರೂ ನಿಜ. ಏಕೆಂದರೆ, ಅಲ್ಲಿಯ ಹದಿನೇಳು ಸ್ವತಂತ್ರ ಗಣರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಆಫ್ರಿಕಾದ ನಾಲ್ಕು ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಮುಖ್ಯವಾದ ಬೆಳೆ–ನಮ್ಮ ಮೈಸೂರು ರಾಜ್ಯದ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು, ಹಾಸನ ಮತ್ತು ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಇರುವಂತೆ.

ಅಮೇರಿಕಾ ಸಂಯುಕ್ತ ಸಂಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ಆಮದಾಗುವ ವ್ಯವಸಾಯೋತ್ಪನ್ನ ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಮುಖ್ಯವಾದ, ಕೆಲವರು ಹೇಳುವಂತೆ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯವಾದ ವಸ್ತು. ಏಕೆಂದರೆ. ಅಮೇರಿಕಾದಲ್ಲಿ ಕುಡಿಯುವಷ್ಟು ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬೇರಾವ ದೇಶದಲ್ಲಿಯೂ ಕುಡಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಈಗ ಫ್ರಾನ್ಸಿಗೆ ವೈನ್ ಇದ್ದಂತೆ, ಬ್ರಿಟನಿಗೆ ಟೀ ಇದ್ದಂತೆ, ಅಮೇರಿಕಾಕ್ಕೆ ಕಾಫಿ ಆಗಿದೆ. ಕಾಫಿ ಅಮೇರಿಕನರ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಪಾನೀಯ. ಅಲ್ಲಿ ಈಗ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬ ಮನುಷ್ಯ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಸರಾಸರಿ 19 ಪೌಂಡು ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಾನೆ. ಈ ಕಾರಣ ಇರಬಹುದೇ, ಅಮೇರಿಕನರು ಎಲ್ಲರಿಗಿಂತ ಮೊದಲು ಚಂದ್ರಲೋಕಕ್ಕೆ

ಹೋಗಿ ಬಂದ ಅಪ್ರತಿಮ ಸಾಹಸಕ್ಕೆ! 1953ರಲ್ಲಿ ಅಮೇರಿಕನರು 115,000,000,000 ಬಟ್ಟಲುಗಳಷ್ಟು ಕಾಫಿ ಕುಡಿದರಂತೆ! ಇಷ್ಟೊಂದು ಕಾಫಿಯನ್ನು ಒಂದು ಕಡೆ ತುಂಬಿದರೆ ಅದು ಒಂದು ಮೈಲಿ ಉದ್ದಗಲ ಮತ್ತು ಮೂವತ್ತೈದು ಅಡಿ ಆಳದ ಒಂದು ಸರೋವರವೇ ಆಗುತ್ತದೆ ಯಂತೆ! ಕುಡಿಯಲು ಉಪಯೋಗಿಸಿದ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ, ಆ ಚೀಲಗಳನ್ನು ಒಂದರ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಒಂದನ್ನು ಇಡುತ್ತಾಹೋದರೆ ಅದರ ಉದ್ದ ನ್ಯೂಯಾರ್ಕ್ ನಗರದಿಂದ ಕಲ್ಕತ್ತಾದವರೆಗೆ ಆಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಕಾಫಿ ಕುಡಿದ ಬುದ್ಧಿ ಲೆಕ್ಕಹಾಕಿ ಹೇಳಿದೆ!

1953, 54 ಮತ್ತು 55ನೆಯ ಇಸವಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ದೇಶ ಗಳಿಂದ ಪ್ರಪಂಚದ ರಫ್ತು ವ್ಯಾಪಾರದಲ್ಲಿ 'ಹಸಿರು ಕಾಫಿ' (green coffee) ಎರಡನೆಯ ಸ್ಥಾನ ಹೊಂದಿತ್ತು. ಮೊದಲನೆಯ ಸ್ಥಾನ ಪೆಟ್ರೋಲಿಯಂ ಉತ್ಪನ್ನ ವಸ್ತುಗಳಿಗೆ. ಕಾಫಿ ಅಂತರ್ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ವಿನಿಮಯ ದಲ್ಲಿಯೂ ಮುಖ್ಯಸ್ಥಾನ ಪಡೆದಿದೆ.

ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ನೂರಿಪ್ಪತ್ತೈದಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಯನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಅರ್ಧದಷ್ಟು ದೇಶಗಳು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆ ಯುತ್ತವೆ. ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಮುಖ್ಯವಾದ ದೇಶಗಳೆಂದರೆ ಅಂಗೋಲಾ, ಬ್ರೆಜಿಲ್, ಕೊಲಂಬಿಯಾ, ಫ್ರೆಂಚ್ ಆಫ್ರಿಕಾದ ಕಾಂಟಿನೆಂಟಲ್ ಭಾಗ, ಕೋಸ್ಟರಿಕಾ, ಡೊಮಿನಿಕನ್ ರಿಪಬ್ಲಿಕ್, ಎಲ್‌ಸಲ್ವಡೋರ್, ಗ್ವಾಟೆಮಾಲಾ ಹೈತಿ, ಹೊಂಡುರಾಸ್, ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾ, ಕೀನ್ಯಾ, ಮೆಕ್ಸಿಕೋ, ನಿಕರ ಗುವಾ, ಟ್ಯಾಂಗನೀಕ, ಉಗಾಂಡ, ವೆನಿಜೂಲ ಮತ್ತು ದಕ್ಷಿಣ ಇಂಡಿಯಾ. ಈ ದೇಶಗಳೆಲ್ಲಾ ಪ್ರಪಂಚದ ಒಂದು ಭೌಗೋಲಿಕ ವಿಭಾಗಕ್ಕೆ ಸೇರುತ್ತವೆ. ಏಕೆಂದರೆ, ಕಾಫಿ ಉಷ್ಣಪ್ರದೇಶದ ಬೆಳೆ. ಹಿಮ ಬೀಳುವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ, ಮುಂಜು ಕವಿಯುವ ಕಡೆ, ಸಮುದ್ರದ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಬೆಳೆಯಲ್ಲ ಅದು.

ಕಾಫಿಯ ವ್ಯವಸಾಯದಲ್ಲಿ ಗಮನಾರ್ಹವಾದ ಬದಲಾವಣೆಗಳು ಆಗುತ್ತಿವೆ. ಕೆಲವು ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ವ್ಯವಸಾಯ ಸ್ಥಿಮಿತವಾಗುತ್ತಿದೆ; ಕೆಲವು ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಸ್ಥಿಮಿತವಾಗಿಲ್ಲ. ಬ್ರೆಜಿಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಇದರ

ಬೇಸಾಯ ತೀವ್ರವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. ಪೂರ್ವದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಆಫ್ರಿಕಾ ಮತ್ತು ಏಷ್ಯಾಗಳಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೂ ಮಂದಗತಿಯಲ್ಲಿದ್ದ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಉದ್ಯಮ ಈಗ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತಿದೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ, ಕಾಫಿ ಇಂಡಿಯಾ ಮಾತ್ರ ವಲ್ಲದೆ ಪ್ರಪಂಚದ ನಾನಾ ದೇಶಗಳ ಮೇಲೂ ತನ್ನ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರಿದೆ ಎಂಬುದು ಸ್ಪಷ್ಟ; ಇದು ಪ್ರಪಂಚದ ಆರ್ಥಿಕ ಮೌಲ್ಯವುಳ್ಳ ಹಾಗೂ ಹೆಸ ರಾದ ವ್ಯವಸಾಯ ಉತ್ಪನ್ನವೆಂಬುದೂ ಖಚಿತ.

6. ಇಂಡಿಯಾ ಹಾಗೂ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ

ಕಾಫಿ ಗಿಡ ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಯಾವಾಗ ಬಂತೆಂಬುದನ್ನು ಖಚಿತವಾಗಿ ಹೇಳಲಿಕ್ಕಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಕಾಫಿಯನ್ನು ಮೊತ್ತಮೊದಲಿಗೆ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಯಿತೇ ಅಥವಾ ಬೇರೆ ಕಡೆಯೇ ಎಂಬುದನ್ನೂ ನಿಶ್ಚಿತವಾಗಿ ಹೇಳಲಿಕ್ಕಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಸಿಕ್ಕಿರುವ ದಾಖಲೆಗಳು ಮತ್ತು ಜನರಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲಿತವಾಗಿರುವ ಕಥೆಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಮೊತ್ತಮೊದಲಾಗಿ ಕಾಫಿ ಆರಂಭವಾಯಿತೆಂದು ಊಹಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ 'ತೋಟದ ಕೈಗಾರಿಕೆ' (planting industry) ಕಾಫಿಯಿಂದಲೇ ಆರಂಭವಾಯಿತು ಎಂದೂ ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಪಟ್ಟಣ ಸಮುದ್ರಮಟ್ಟದಿಂದ 3,481 ಅಡಿಗಳಷ್ಟು ಎತ್ತರದಲ್ಲಿದೆ, ಅಲ್ಲಿಗೆ ಸಮೀಪದಲ್ಲಿ ಉತ್ತರಕ್ಕೆ ಚಂದ್ರದ್ರೋಣ ಪರ್ವತ (ಚಂದ್ರಗಿರಿ) ಎಂಬ ಗಿರಿಶ್ರೇಣಿಯಿದೆ. ಈ ಶ್ರೇಣಿಯಲ್ಲಿರುವುದೇ ಮುಳ್ಳಯ್ಯನಗಿರಿ. ಇದು 6,317 ಅಡಿ ಎತ್ತರ ಇದೆ. ಉತ್ತರದಲ್ಲಿ ಹಿಮಾಲಯ ಪರ್ವತ ಮತ್ತು ದಕ್ಷಿಣದಲ್ಲಿ ನೀಲಗಿರಿ ಇವನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಇಡೀ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಎತ್ತರವಾದ ಗಿರಿ ಇದು. ಇದಕ್ಕಿಂತ ಕೊಂಚ ಕಡಮೆ ಎತ್ತರದ ಗಿರಿಗಳು ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ತುಂಬಾ ಇವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಚಂದ್ರಗಿರಿಯಿಂದ ಹಲವಾರು ಹಳ್ಳಗಳು ಹರಿದು ಸುತ್ತುಮುತ್ತಣ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಫಲವತ್ತಾಗಿ ಮಾಡಿವೆ; ನೆಲವೂ ಉತ್ಕೃಷ್ಟವಾಗಿದೆ. ಈ ಕಾರಣ ಚಂದ್ರಗಿರಿಯ ಸುತ್ತಮುತ್ತಣ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಹಿಂದೆ 'ಹೊನ್ನು–ಜವಣಿಗೆ' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತಿತ್ತೆಂದು ಲೂಯಿ ರೈಸರು (Lewis Rice) ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. 'ಚಿನ್ನ ಹರಿಯುವ' ನಾಡಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಬಹು ಸುಂದರವಾದ ನಾಡೂ ಅಹುದು, ಈ ಪ್ರದೇಶ. ಮುಳ್ಳಯ್ಯನಗಿರಿಯ ಮೇಲೆ ನಿಂತು ಆ ಮನೋಹರ ದೃಶ್ಯವನ್ನು ನೋಡಿದಾಗ

ದೃಷ್ಟಿದಿಗಂತದ ಮೇರೆಯ ದಾಟ
[illegible]ಸದ ಮೇಘವಿತಾನವ ಮೀಟ

ದೂರಕೆ ದೂರಕೆ ಸುದೂರ ದೂರಕೆ
ಹಬ್ಬಿದೆ ಪರ್ವತ ದಿಗಂತ ಶ್ರೈಲಿ;
ಮೈಲಿ ಮೈಲಿ !

ಸೊಂಡಿಲ ಮೇಗಡೆ ಸೊಂಡಿಲ ಚಾಚಿ
ವಿಶಾಲ ವ್ಯೋಮದ ಕರೆಯನೆ ಬಾಚಿ
ಸ್ಪರ್ಧಿಸುತಿರುವುವೊ ಎನೆ ದಿಗ್ದಂತಿ
ಹಬ್ಬಿದೆ ಸುತ್ತಲು ದಿಗಂತ ಪಂಕ್ತಿ,
ಗಂತಿ ಗಂತಿ !

ಎಂಬ ವರ್ಣನಾಶಕ್ತಿ ಚೆಂಬುಗಟ್ಟಲೆ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವ ಕವಿಗಲ್ಲದೆ ಮತ್ತಾರಿಗೆ ಬರಬೇಕು !

ಇಂತಹ ಮನೋಹಾರಿಯಾದ ಚಂದ್ರಗಿರಿ ಶ್ರೇಣಿಯಲ್ಲಿ 'ದತ್ತಾತ್ರಿ ಪೀಠ' ಅಥವಾ 'ಬಾಬಾ ಬುಡನ್ ಪೀಠ' ಎಂದು ಹೇಳುವ ಪವಿತ್ರ ಯಾತ್ರಾಸ್ಥಳವಿದೆ. ಅಲ್ಲಿರುವುದು ಕೇವಲ ಒಂದು ಗುಹೆ. ಗುಹೆಯೊಳಗೆ ಒಂದು ಪೀಠ ; ಹೊರಗೆ ಒಂದು ಕೊಳ. ಇಲ್ಲಿಗೆ ಸಾವಿರಾರು ಜನ ಭಕ್ತರು ಬರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪೀಠದ ಯಜಮಾನರು ಮತ್ತು ಪೀಠವನ್ನು ತೋರಿಸುವ ಮುತಾಲಿಕರು ಮುಸಲ್ಮಾನರಾದರೂ ಪೀಠಕ್ಕೆ ಹಿಂದೂಗಳು ಬರುತ್ತಾರೆ ; ಮುಸಲ್ಮಾನರಂತೂ ಬಂದೇ ಬರುತ್ತಾರೆ. ಹಿಂದೂಗಳು ಪೀಠದ ದರ್ಶನ ಮಾಡಲು ಹೋದಾಗ ಅದು ದತ್ತಾತ್ರಿ ಪೀಠವೆಂದೂ, ಅಲ್ಲಿರುವ ನಾಲ್ಕು ಸಮಾಧಿಗಳು ದತ್ತಾತ್ರೇಯರ ನಾಲ್ಕು ಶಿಷ್ಯರವುಗಳೆಂದೂ, ಬೆಳ್ಳಿಯ ಪಾದುಕೆಗಳು ದತ್ತಾತ್ರೇಯವರವೇ ಎಂದೂ, ಎದುರಿಗಿರುವ ಗುಹೆಯು ಅನಸೂಯಾ ಅಲ್ಲಿಗುವ ಪವಿತ್ರವಾದ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ ಮೇಲಿನ ಕಿಂಡಿಯ ಮೂಲಕ ಭಕ್ತರಿಗೆ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದ ಸ್ಥಳವೆಂದೂ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಮುಸಲ್ಮಾನರು ಹೋದರೆ ಪೀಠವು ಹಜರತ್ ದಾದಾ ಹಯಾತ್ ಮೀರ್ ಖಲಂದರನದೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ ಅಲ್ಲದೆ ಇನ್ನೂ ಇತರ ಮಹಮ್ಮದೀಯ ಸಂತರ ವಿಷಯಗಳನ್ನೂ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿಯ ಫಕೀರರ ಬಿರುದು 'ಶ್ರೀ ದತ್ತಾತ್ರೇಯ ಸ್ವಾಮಿ ಬಾಬಾ ಬುಡನ್‌ಸ್ವಾಮಿ ಜಗದ್ಗುರು' ಎಂದು ವಿಶಿಷ್ಟ

ವಾದುದಾಗಿದೆ. ಇದರಿಂದ ಊಹಿಸಬಹುದೇನೆಂದರೆ, ಮುಸಲ್ಮಾನರು ಈ ದೇಶಕ್ಕೆ ಬರುವ ಮುನ್ನ ಈ ಪೀಠ ದತ್ತಾತ್ರಿ ಪೀಠವೇ ಆಗಿರಬೇಕು. ನೋಡಿ ಕೊಳ್ಳುವವರಿಲ್ಲದೆ ಇದು ಪಾಳು ಬಿದ್ದಿದ್ದಾಗಲೋ ಅಥವಾ ಮತ್ತಾವುದೊ ಕಾರಣದಿಂದಲೋ ಮುಸಲ್ಮಾನರು ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಇದನ್ನು ಮುಸಲ್ಮಾನ ಫಕೀರರು ತಮ್ಮದಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರಬೇಕು. ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿರುವ ಒಂದು ಪರ್ಷಿಯನ್ ಶಿಲಾ ಉಲ್ಲೇಖದ ಪ್ರಕಾರ ಈ ಸ್ಥಳದ ಆಕ್ರಮಣ ವಾದದ್ದು ಕ್ರಿ.ಶ. 1005ರಲ್ಲಿ ಎಂದು ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಇದು ಸರಿಯೋ ಅಲ್ಲವೋ ಎಂದು ಹೇಳಲಿಕ್ಕಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ಫಕೀರರಲ್ಲಿ ಬಾಬಾ ಬುಡನ್ ಸಾಹಿಬ್ (ಬಾಬಾ ಬುದ್ದೀನ್) ಎಂಬುವರು ಶ್ರೇಷ್ಠರು. ಇವರು ಮುಸಲ್ಮಾನರ ಯಾತ್ರಾಸ್ಥಳವಾದ ಮೆಕ್ಕಾಕ್ಕೆ ಯಾತ್ರೆ ಹೋಗಿಬಂದರು. ಹಾಗೆ ಹೋದುದು ಕ್ರಿ.ಶ. 1600ರಲ್ಲಿ ಎಂದು ಕೆಲವರೂ, 1695ರಲ್ಲಿ ಎಂದು ಮತ್ತೆ ಕೆಲವರೂ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಅಂತೂ ಕ್ರಿ.ಶ. 1600ರಿಂದ 1695ರೊಳಗೆ ಅವರು ಮೆಕ್ಕಾಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಬಂದಿರಬೇಕು.

ಬುಡನ್ ಸಾಹಿಬ್ ಮೆಕ್ಕಾಕ್ಕೆ ಯಾತ್ರೆ ಹೋಗಬೇಕಾದ ಕಾರಣವನ್ನೂ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಅದೇನೆಂದರೆ, ಸ್ಥಳದ ಪಾಳೆಯಗಾರನೊಬ್ಬನ ಮೇಲೆ ಬುಡನ್ ಸಾಹಿಬ್ ಯುದ್ಧಮಾಡಿ ಗೆದ್ದರಂತೆ. ಆ ವಿಜಯದ ಸಂತೋಷಕ್ಕಾಗಿ ಬುಡನ್ ಮೆಕ್ಕಾಕ್ಕೆ ಯಾತ್ರೆ ಹೊರಟರಂತೆ. ಹೋಗಿಬರುತ್ತೇನೆಂದು ಹೇಳಿ ಅವರು ಗವಿಯಲ್ಲಿ ಅಂತರ್ಧಾನವಾಗಿಬಿಟ್ಟರಂತೆ. ಅವರ ಭಕ್ತರು ಹಲವಾರು ತಿಂಗಳು ಗವಿಯ ಬಾಗಿಲಲ್ಲಿ ಕಾಯುತ್ತಾ ಕುಳಿತರು–ಬಾಬಾನ ಬರುವಿಕೆಗಾಗಿ. ಕೊನೆಗೆ ಬಾಬಾ ಹಿಂದಿರುಗಿದರು. ಬರುವಾಗ ಕಾಫಿ ಬೀಜ ತಂದರು !

ಇದು ಕಟ್ಟುಕಥೆ ಎಂಬುದರಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ. ಬಾಬಾ ಮೆಕ್ಕಾಕ್ಕೆ ಎಲ್ಲರೂ ಹೋಗುವಂತೆ ಹೋಗಿಬಂದಿರಬೇಕು. ಇನ್ನೊಂದು ಈಚೆಗೆ ಕೇಳಿದ ಕಥೆ : ಬಾಬಾ ಬುಡನ್ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರಿನಿಂದ ಮೆಕ್ಕಾಕ್ಕೆ ಯಾತ್ರೆ ಹೋಗ ಲಿಲ್ಲ ; ಮೆಕ್ಕಾದವರೇ ಆದ ಅವರು ಅಲ್ಲಿಂದ ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ ಬಂದು, ಪಶ್ಚಿಮ ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿಳಿದು, ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರಿಗೆ ಬಂದು ನೆಲಸಿದರು ; ಮತ್ತು ಹಾಗೆ ಬರುವಾಗ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ತಂದರು ಎಂಬುದು. ಆದರೆ ಈ ಕಥೆಗೆ ಯಾವ ಆಧಾರವೂ ಇದ್ದಂತಿಲ್ಲ.

ಅಂತೂ ಮೆಕ್ಕಾಕ್ಕೆ ಹೋದ ಅಥವಾ ಅಲ್ಲಿಂದ ಬಂದ ಬುಡನ್ ಅವರು ಅಲ್ಲಿಯವರು ಕುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಫಿಯ ಸೇವನೆಮಾಡಿದರು. ಮೆಕ್ಕಾದ ಫಕೀರರು ದೇವರ ಧ್ಯಾನದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ನಿರತರಾಗಿರಲು ಕಾಫಿಯನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದ ವಿಷಯ ಆಗಲೇ ಹೇಳಿದೆಯಷ್ಟೆ. ಇವರೂ ಕಾಫಿಯ ಸೇವನೆ ಮಾಡಿ ಅದರ ರುಚಿ ನೋಡಿದವರಾಗಿ ಅದು ಎಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಹೇಗೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ ಎಂಬುದರ ಪರಿಚಯವನ್ನೂ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರಬೇಕು.

ಅರಬರು ತಮ್ಮ ದೇಶದಿಂದ ಕಾಫಿ ಬೀಜವನ್ನೇ ಆಗಲಿ ಗಿಡವನ್ನೇ ಆಗಲಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡುಹೋಗಲು ಅವಕಾಶ ಕೊಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಬುಡನ್ ಅವರು ಹೇಗೋ ಮಾಡಿ ಏಳು ಬೀಜಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಹಸುಬೆ ಚೀಲದಲ್ಲಿ (wallet) ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಗಿರಿಗೆ ಬಂದರು. ತಂದ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ವಾಸದ ಮನೆಯ ಹಿತ್ತಲಿನಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟರು. ಬೀಜಗಳು ಮೊಳೆತು ಸಸಿಯಾಗಿ ಹೂ ಬಿಟ್ಟು ಹಣ್ಣು ಕೊಟ್ಟವು. ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಪಡೆದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಪುನಃ ಬಾಬಾ ನೆಟ್ಟರು. ಮತ್ತಷ್ಟು ಗಿಡಗಳು ಬೆಳೆದು ಅವು ಕಾಯಿ ಬಿಟ್ಟು ಹಣ್ಣುಗಳಾದುವು. ಬೀಜಗಳನ್ನು ಪಾನೀಯಕ್ಕೆ ಉಪಯೋಗಿಸಿದರು.

ಹೊಸ ಗಿಡ, ಹೊಸ ಪಾನೀಯ-ಇವನ್ನು ಕಂಡು ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಸ್ಥಳೀಯ ಜನರೂ ಪೀಠಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತಿದ್ದ ಭಕ್ತಾದಿಗಳೂ ಅಲ್ಲಿಂದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಕೊಂಡುಹೋಗಿ ತಮ್ಮ ತಮ್ಮ ಹಿತ್ತಲುಗಳಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟರು. ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ರೀತಿ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲದಿದ್ದುದರಿಂದ ಅವನ್ನು ಹಾಗೂ ಹೀಗೂ ಬೆಳೆಸಿದರು. ಅಂತೂ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವುದು ಮತ್ತು ಅದರ ಬೀಜವನ್ನು ಪಾನೀಯಕ್ಕಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು ಪೀಠದ ಸುತ್ತುಮುತ್ತಲಿನ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾಯಿತು. ಆದರೆ ಹದಿನೇಳನೆಯ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಬುಡನ್ ಅವರು ತಂದ ಕಾಫಿಯು ಬೇಸಾಯ 1320ರವರೆಗೆ ಅವರ ತೋಟದಿಂದ ಹೊರಗೆ ಹೋಗಲಿಲ್ಲವೆಂದೂ, ಆಮೇಲೆ ಅಲ್ಲಿಂದ ಹೊರಗೆ ಕಾಲಿಟ್ಟಿತೆಂದೂ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

1616ರಿಂದಲೇ ಕಾಫಿಯ ಉಪಯೋಗ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿತ್ತೆಂದು ಇತಿಹಾಸಕಾರರ ಹಾಗೂ ಪ್ರವಾಸಿಗಳ ಹೇಳಿಕೆಗಳಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಈಸ್ಟ್ ಇಂಡಿಯಾ ಕಂಪನಿಯ ಕೋರಿಕೆಯಂತೆ ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್ ರಾಜನು ಸರ್

ಥಾಮಸ್ ರೋ (Sir Thomas Roe) ಎಂಬ ರಾಯಭಾರಿಯನ್ನು ಮೊಗಲ್ ಚಕ್ರವರ್ತಿ ಷಾಜಹಾನನ ಆಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸಿದನಷ್ಟೆ. ಆತ ಈ ದೇಶದಲ್ಲಿ 1615ರಿಂದ 1619ರವರೆಗೆ ಇದ್ದನು. ಆತನ ಖಾಸಗಿ ಪಾದ್ರಿಯಾಗಿ ಈ ದೇಶಕ್ಕೆ ಬಂದಿದ್ದ ಎಡ್ವರ್ಡ್ ಟೆರ್ರಿ (Edward Terry) ತನ್ನ ಪ್ರವಾಸ ಕಥನದಲ್ಲಿ ಹೀಗೆ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ: 'ಈ ದೇಶದಲ್ಲಿ (ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ) ಅಷ್ಟಿಷ್ಟು ಮದ್ಯ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ರ್‍ಯಾಕ್ (rack=arrack=ಶರಾಬು) ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಜಾಗ್ರ ಎಂಬ ಮರದ ತೊಗಟೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಭಟ್ಟಿ ಇಳಿಸಿ ಇದನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ರ್‍ಯಾಕನ್ನು ಜನರು ಕುಡಿಯುವುದು ಕಡಮೆ. ಮಿತಿಯಾಗಿ ಕುಡಿದರೆ ಇದು ಒಳ್ಳೆಯದು. ತಮ್ಮ ಮತಾಚರಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಾಗಿರುವ ಜನ ಮದ್ಯಪಾನ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಅವರು ಬೇರೊಂದು ತರಹದ ಪಾನೀಯವನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅದು 'ಆಪ್ಯಾಯಮಾನ'ವೆನ್ನುವುದಕ್ಕಿಂತ 'ಮಧುರವಾದ' ಪಾನೀಯ ಎನ್ನಬಹುದು. ಅದಕ್ಕೆ 'ಕಾಫಿ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಕಪ್ಪಗಿರುವ ಬೀಜಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿದರೆ ಅದರಿಂದ ಅದೇ ತರಹ ಬಣ್ಣದ ಕಷಾಯ ಆಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ನೀರಿನ ರುಚಿ ಹಾಗೆಯೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಹೀಗಿದ್ದರೂ ಅದು ಆಹಾರವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜೀರ್ಣಮಾಡುತ್ತದೆ ; ಮನಸ್ಸಿಗೆ ಲವಲವಿಕೆಯನ್ನುಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ.'[1]

ಟೆರ್ರಿಯನಂತರ ಐವತ್ತು ವರ್ಷಗಳ ಮೇಲೆ (1669–1679) ಥಾಮಸ್ ಬೌರಿ (Tomas Bowrey) ಎಂಬ ಪ್ರವಾಸಿ ಗೋಲ್ಕೊಂಡಾ ರಾಜನಾದ ಅಬ್ದುಲ್ ಹಸನ್ ಷಾನ ಆಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ಬಂದಿದ್ದ. ಆತ ತನ್ನ ಪ್ರವಾಸ ಕಥನದಲ್ಲಿ ಹೀಗೆ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ : 'ಇಲ್ಲಿಯ ಜನರು ಚಕ್ಕಲು ಬೊಕ್ಕಲು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಸಲೀಸಾಗಿ ಕುಳಿತು ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪಿನ ಹುಕ್ಕಾ ಸೇದುತ್ತಲೂ 'ಕಾಫಿ' ಕುಡಿಯುತ್ತಲೂ 'ಪಾನ್' ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಎಲೆ ಅಡಕೆ ಅಗಿಯುತ್ತಲೂ ಇರುತ್ತಾರೆ.'

ಇನ್ನೊಂದು ದಾಖಲೆ ಹೀಗಿದೆ : 'ದೆಹಲಿಯ ಮೊಗಲ್ ಅರಮನೆಯಲ್ಲಿರುವ ದಿವಾನ್ ಇ ಖಾಸ್ ಭವನದ ಉತ್ತರಕ್ಕಿರುವ ಸ್ನಾನದ

---

1 ಪ್ರವಾಸಿ ಕಂಡ ಇಂಡಿಯಾ (ಸಂಪುಟ ಮೂರು)–ಎಚ್.ಎಲ್. ನಾಗೇಗೌಡ.

ಕೋಣೆಗಳ ಬಳಿ ಅಮೃತಶಿಲೆಯ ಮಲಗುವ ಪೀಠವಿದೆ. ಜಲಕ್ರೀಡೆಯಾದನಂತರ ಅಲ್ಲಿ ಆರಾಮವಾಗಿ ಕುಳಿತು ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತ ಹುಕ್ಕಾ ಸೇದುತ್ತ ಕಾಲ ಕಳೆಯುತ್ತಾರೆ.'[1]

ವೈಭವದಿಂದ ಮೆರೆದ ಮೊಗಲ್ ಆಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಈ ಸ್ಥಾನಮಾನ ಪಡೆಯಿತಷ್ಟೆ. ಆದರೆ ಆ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯದ ಪತನದ ವೇಳೆಯೂ ಕಾಫಿ ತನ್ನ ಸ್ಥಾನ ಬಿಟ್ಟುಕೊಡಲಿಲ್ಲ. ಕೊನೆಯ ಮೊಗಲ್ ಚಕ್ರವರ್ತಿ ಮಹಮದ್ ಷಾ ವಿಷಯಲಂಪಟ ಹಾಗೂ ಮದ್ಯಪಾಯಿಯಾಗಿ ಪರ್ಷಿಯಾದ ದೊರೆ ನಾದಿರ್‌ಷಾನಿಗೆ ದಾರಿಮಾಡಿಕೊಟ್ಟುಬಿಟ್ಟ. ನಾದಿರ್ ಷಾ ಈ ದೇಶದ ಮೇಲೆ ದಂಡೆತ್ತಿ ಬಂದ. ಇಲ್ಲಿಯ ಸೈನ್ಯವನ್ನು ಸದೆಬಡಿದ. ಭಂಡಾರವನ್ನೆಲ್ಲಾ ಸೂರೆಮಾಡಿದ. ಅಪಾರ ಬೆಲೆಯ ಸಿಂಹಾಸನವನ್ನು ಕಿತ್ತುಕೊಂಡ. ಹೆಂಗಸರು ಮಕ್ಕಳೆನ್ನದೆ ದೆಹಲಿಯ ಒಂದು ಲಕ್ಷ ಜನರ ಕಗ್ಗೊಲೆ ಮಾಡಿದ. ಲಕ್ಷ ಶವಗಳು ಬೀದಿಯಲ್ಲಿ ಚೆಲ್ಲಾಡುತ್ತಿದ್ದರೆ ಅತ್ತ ಮಹಮದ್ ಷಾ ಕಾಫಿಯ ಸಿದ್ಧತೆಯಲ್ಲಿದ್ದ. ನಾದಿರ್ ಷಾನನ್ನು ದಿವಾನ್ ಇ ಖಾಸ್ ಭವನದಲ್ಲಿ ಎದುರುಗೊಂಡು ಆತನನ್ನು ಹೊಗಳುತ್ತಾ ಭವ್ಯವಾದ ಪೀಠದಲ್ಲಿ ಕುಳ್ಳಿರಿಸಿ ಚಿನ್ನದ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ರನ್ನದ ಬಟ್ಟಲಿನಲ್ಲಿ ಸೊಗಸಾಗಿ ಮಾಡಿದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಒಪ್ಪಿಸಿದ. ಆಗ ಆಯಾಸಗೊಂಡ ನಾದಿರ್ ಷಾನಿಗೆ ಕೊಂಚ ಸಮಾಧಾನವಾಯಿತು. ಮಹಮದ್ ಷಾನ ಪ್ರಾಣ ಉಳಿಸಿದ. ಇದೆಲ್ಲಾ ಕಾಫಿಯ ಪರಿಣಾಮ !

ಈ ಕಾಫಿ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದದ್ದೇ ಅಥವಾ ಎಮೆನ್ ದೇಶದಿಂದ ತರಿಸಿದ್ದೇ ಎಂದು ಖಚಿತವಾಗಿ ಹೇಳಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ. 1676ರಲ್ಲಿ ಬಂದ ತವರ್ನ್ಯೇ (Tavernier) 'ಕಾಫಿ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿಯಾಗಲೀ ಪರ್ಷಿಯಾದಲ್ಲಿಯಾಗಲೀ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಅದು ಅರೇಬಿಯಾದಿಂದ ಸರಬರಾಜು ಆಗುತ್ತಿತ್ತು' ಎಂದು ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ. ಆದರೆ ಲಂಡನಿನ ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಮ್ಯೂಸಿಯಂನಲ್ಲಿರುವ ದಾಖಲೆಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಕಾಫಿ ಸೂರತ್ ಬಂದರಿನಿಂದ ರಫ್ತಾಗುತ್ತಿ

---

1 Some Important Fruits, Flowers, Drinks etc. of Northern India during the Moghul Age (1556–1707)

ತ್ತೆಂದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. 1622ರ ಜನವರಿ 24ನೆಯ ತಾರೀಕಿನ ದಾಖಲೆಯಲ್ಲಿ 'ಕಾವ್ಹಾ (ಕಾಫಿ) ಬೀಜ ಈ ಪ್ರದೇಶಗಳ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ವ್ಯಾಪಾರದ ಸರಕು. ಈಗ ಇಸ್ಫಹಾನಿನಲ್ಲಿ ಇದರ ಬೆಲೆ ಒಂದು ಮಾಂಡೆ ಷಾ ಗೆ (maundhe shah= ಷಾ ಮಣಕ್ಕೆ) 50 ಷಾಹೀಗಳಾಗುತ್ತದೆ' ಎಂದು ಹೇಳಿದೆ. ಬೊಂಬಾಯಿಯ ಮೆಸರ್ಸ್ ಸಿಬಾಲ್ಡ್, ಲ್ಯಾಕ್‌ಯ ಮತ್ತು ಫೋರ್ಬ್ಸ್ (M/s Sibbald Lockyar and Forbes of Bombay) ಎಂಬ ವ್ಯಾಪಾರೀ ಸಂಸ್ಥೆಗೆ ಇಲ್ಲಿಗೆ ಸುಮಾರು ಎರಡು ಶತಮಾನಗಳ ಹಿಂದೆ ಮೆಸರ್ಸ್ ಡೇವಿಡ್ ಆಂಡರ್‌ಸನ್ M/s David Anderson) ಎಂಬುವನು ಕಾಫಿಗೆ ಧಾರಣೆ ತಿಳಿಸುವಾಗ ಮಾಡಿದ ವಿವರಣೆ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿದೆ : ಮೂಟೆ ಕಟ್ಟಿದ (baled) ಒಂದು ಹಂ. ವೇ. ಕಾಫಿಗೆ 36 ರೂಪಾಯಿ ಬೆಲೆ ಎಂದೂ, 'ಆರಿಸಿದ ಕಾಫಿ' (garbled coffee) ಎಂದರೆ ಧೂಳು ಕಸಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದ ಕಾಫಿ ಎಂದೂ, ತಾನು ಹೇಳಿದ ಧಾರಣೆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಆರಿಸುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮೊದಲ ಬೆಲೆ ಎಂದೂ, ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕೇರಿ ತೂರಿದ ಮೇಲೆ 814 ಪೌಂಡುಗಳಷ್ಟು ಕಾಫಿಯಿಂದ ಅಪ್ಪಟ ಕಾಫಿ ಸರಾಸರಿ 744 ಪೌಂಡುಗಳಷ್ಟಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದೂ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ.

ಹದಿನೆಂಟನೆಯ ಶತಮಾನದ ಬಹು ಭಾಗ ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾಫಿಯ ಸ್ಥಿತಿಗಳೇನು ಎಂದು ಹೆಚ್ಚು ತಿಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಡಾಡ್‌ವೆಲ್ಲನ ಮದ್ರಾಸ್ ಕಡತಗಳಲ್ಲಿ (Dodwel's Madras Records: 1740-1744) ಕಾಫಿ ವ್ಯಾಪಾರಮಾಡಿದ ದಾಖಲೆಗಳು ಸಿಗುತ್ತವೆ. 1744ರ ಅಕ್ಟೋಬರ್ 11ನೆಯ ತಾರೀಕು ಫೋರ್ಟ್ ಸೇಟ್ ಡೇವಿಡ್‌ನಿಂದ ಜಾನ್ ಹೈನ್‌ಡೆ (John Hinde) ಎಂಬುವನು ಬರೆದ ಒಂದು ಪತ್ರದ ಪ್ರಕಾರ 'ಬೌರ್ಬನ್' (Bourbon) ಎಂಬ ಹಡಗು ಪಾಂಡಿಚೆರಿಯಿಂದ 700 ಮೂಟೆಗಳಷ್ಟು ಕಾಫಿಯನ್ನು ಹೊತ್ತುಕೊಂಡು ಯೂರೋಪಿಗೆ ಯಾನಮಾಡಿದ ವಿಷಯ ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ. ಏಡ್ರಿಯನ್ ಮೋಯೆನ್ಸ್ (Adrian Moens) ಎಂಬುವನು 1781ರ ತನ್ನ ಆಡಳಿತ ವರದಿಯಲ್ಲಿ ಕೊಚಿನ್ನಿಗೆ ಆಮದಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಸರಕುಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯೂ ಒಂದೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಮುನ್ನ ಕಣ್ಣಾನೂರು ಬಂದರಿನಿಂದ 1779ರಲ್ಲಿ 'ಒಂದು ಪೆಟ್ಟಿಗೆ', 1780ರಲ್ಲಿ 'ಆರು ಪೆಟ್ಟಿಗೆ

ಮತ್ತು ಆರು ಮಣ'ಗಳಷ್ಟು ಕಾಫಿ ರಫ್ತಾಯಿತೆಂದು ಬುಕಾನನನ ಪ್ರವಾಸ ವರದಿಯಿಂದ (Buchanan's Travel Accounts) ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗಿದ್ದರೆ ಈ ಕಾಫಿ ಯಾವುದು ? ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದದ್ದಾಗಿರಬಾರದೇಕೆ ?

ಇದೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ, ಅಂದರೆ 1717ರಿಂದ 1793ರವರೆಗೆ, ಕೊಚಿನ್‌ನಲ್ಲಿ ಪಾದ್ರಿಯಾಗಿದ್ದ ರೆವರೆಂಡ್ ಜೇಕಬ್ ವಿಸ್ಚೆ (Rev. Jacob Visscher) ಎಂಬುವನು ಬರೆದ ಪತ್ರಗಳಿಗೆ ಮೇಜರ್ ಡ್ರೂರಿ (Major Drury) ಎಂಬುವನು 1734ರಲ್ಲಿ ಬರೆದ ಮುನ್ನುಡಿಯಿಂದ 'ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ತೋಟದಲ್ಲಿ ಅಂದಕ್ಕಾಗಿ ನೆಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಗಿಡಗಳ ತುಂಬಾ ಹಣ್ಣುಗಳಿವೆ. ಆದರೆ ಇಲ್ಲಿಯ ಕಾಫಿ ಮೋಖಾ ಕಾಫಿಯಷ್ಟು ರುಚಿಯಾಗಿಲ್ಲ... ಹೊಸದಾಗಿ ಸಿಲೋನಿನಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ' ಎಂಬ ಸಂಗತಿಗಳು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತವೆ.[1]

ಫ್ರಾನ್ಸಿನ ದೊರೆ ನಾಲ್ಕನೆಯ ಲೂಯಿ 1714ರಲ್ಲಿ ಪಾಂಡಿಚೇರಿ, ಕಾರೊಮಂಡಲ ತೀರ ಮತ್ತು ಕಲ್ಕತ್ತೆಯ ಬಳಿ ಇರುವ ಹುಗ್ಲಿ–ಈ ಸ್ಥಳಗಳಿಗೆ ಕಾಫಿ ಕಳುಹಿಸಿದ ದಾಖಲೆ ಇದೆಯೆಂದು ವೆಲ್‌ಮನ್ (Wellman) ಎಂಬುವನು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ.[2]

ಬಹಳ ಹಿಂದೆಯೇ ಕಾಫಿ ಈಸ್ಟ್ ಇಂಡಿಯಾ ಕಂಪನಿಯ ಗಮನವನ್ನು ಸೆಳೆದಂತೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಈ ಕಂಪನಿ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ಒಂದು ತೋಟವನ್ನು 1799ರಲ್ಲಿ ತಲಚೇರಿಯ ಬಳಿ 'ಅಂಜರ ಕಂಡಿ' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಮದ್ರಾಕ್ ಬ್ರೌನ್ (Mudrack Brown) ಎಂಬುವನ ಸಹಾಯದಿಂದ ಆರಂಭಿಸಿತು. ಆದರೆ ಕಂಪನಿ ಅದನ್ನು ಬ್ರೌನನಿಗೆ ಹಿಂದಿರುಗಿ ಕೊಟ್ಟುಬಿಟ್ಟದ್ದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಬುಕಾನನ್ ಅದನ್ನು 1800ರಲ್ಲಿ ಕಂಡಾಗ

---

1 Letters from Malabar by Jacob Canter Visscher : Translated into English by Major Drury.

2 Coffee by Frederic L. Wellman.

ಆ ತೋಟ ಚೆನ್ನಾಗಿತ್ತೆಂದೂ, ಗಿಡಗಳು ಇನ್ನೂ ಹಣ್ಣುಬಿಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ ವೆಂದೂ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಇದನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಪರಂಗಿ ಯವರ ತೋಟಗಳು ಆರಂಭವಾಗಿರಬೇಕು. 1800ರಲ್ಲಿ ಹೇನ್ (Heyne) ಎಂಬುವನು ಬರೆದು ಪ್ರಕಟಿಸಿದ ಕಿರುಹೊತ್ತಿಗೆಯಿಂದ (Heyne's Tracts) ಬೆಂಗಳೂರು ಮತ್ತು ಶ್ರೀರಂಗಪಟ್ಟಣದ ಪೇಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಮಾರಾಟವಾಗು ತ್ತಿತ್ತೆಂದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ.

ಈ ಕಾಫಿ ಬಂದದ್ದು ಎಲ್ಲಿಂದ ? ಬಹುಶಃ ಮೈಸೂರು ಪ್ರಾಂತದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದದ್ದು ಇರಬೇಕಲ್ಲವೆ ?

ಪತ್ತೊಂಬತ್ತನೆಯ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆ ಮೈಸೂರು ರಾಜ್ಯ ಮತ್ತು ಕೊಡಗುಗಳಲ್ಲಿ ಹಬ್ಬಿದ್ದನ್ನು ಹೇಳುವ ಮುನ್ನ ಕಾಫಿಯ ಕುರಿತು ಮಂಗಳೂರು ವಹಿಸಿದ ಪಾತ್ರದ ಬಗ್ಗೆ ನಾಲ್ಕು ಮಾತು ಹೇಳುವುದು ಅತ್ಯಾವಶ್ಯಕ. ಬ್ರಿಟಿಷರು ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ವ್ಯಾಪಾರಕ್ಕಾಗಿ ಹದಿನೇಳನೆಯ ಶತಮಾನದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿಯೇ ಬಂದರೂ ಅವರು ದಕ್ಷಿಣ ಇಂಡಿಯಾದ ಪಶ್ಚಿಮ ಕರಾವಳಿ ಕಡೆ ಗಮನ ಹರಿಸಿದ್ದು ಹದಿನೆಂಟನೆಯ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ. ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರ ಶಕ್ತಿ ಕುಗ್ಗಿದನಂತರ ಡಚ್ಚರೂ ಇಂಗ್ಲಿಷರೂ ಇಲ್ಲಿಯ ವ್ಯಾಪಾರದಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಳ್ಳಲು ಹವಣಿಸಿ, ವ್ಯಾಪಾ ರದ ಮೇಲೆ ಹತೋಟಿ ಇರಬೇಕಾದರೆ ವಸಾಹತುಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸದೆ ಸಾಧ್ಯ ವಿಲ್ಲ ಎಂಬುದನ್ನು ಅರಿತುಕೊಂಡರು. ಅವರು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ವಸಾಹತುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಕೋಟೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಅವರಿಬ್ಬರಿಗೆ ನಡೆದ ಪೈಪೋಟಿಯಲ್ಲಿ ಕೊನೆಗೆ ಇಂಗ್ಲಿಷರದೇ ಮೇಲುಗೈ ಆಯಿತು. ಪ್ರಕೃತ ಇಂಗ್ಲಿಷರು ಮಂಗಳೂರಿನ ಮೇಲೆ ಮೊತ್ತಮೊದಲು ಕಣ್ಣುಹಾಕಿದ್ದು 1768ರಲ್ಲಿ. ಹೈದರಾಲಿಯ ಹತೋಟಿಯಲ್ಲಿದ್ದ ಮಂಗಳೂರನ್ನು ತಮ್ಮ ಸ್ವಾಧೀನಕ್ಕೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲು ಇಂಗ್ಲಿಷರು ಬಹಳ ಹೆಣಗಾಡಬೇಕಾಯಿತು ಹಲವಾರು ಯುದ್ಧಗಳು ಸಮುದ್ರದ ಮೇಲೂ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೂ ನಡೆದುವು. ಕೊನೆಗೆ 1779ರಲ್ಲಿ ಶ್ರೀರಂಗಪಟ್ಟಣಕ್ಕೆ ಇಂಗ್ಲಿಷರು ಮುತ್ತಿಗೆ ಹಾಕಿ ಅದನ್ನು ವಶಪಡಿಸಿಕೊಂಡು, 'ಮೈಸೂರಿನ ಹುಲಿ'ಯೆಂದು ಹೆಸರಾದ ಟಿಪ್ಪೂಸುಲ್ತಾನನ ಮರಣದನಂತರವೇ ಅವರು ತಮ್ಮ ಸ್ಥಾನವನ್ನು

ಮೈಸೂರು ರಾಜ್ಯ ಹಾಗೂ ಮಂಗಳೂರುಗಳಲ್ಲಿ ಭದ್ರಪಡಿಸಿಕೊಂಡದ್ದು. ಕಾಫಿ ತೋಟದ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದ ಬಹು ಮಂದಿ ಇಂಗ್ಲಿಷರು ಶ್ರೀರಂಗಪಟ್ಟಣದ ಯುದ್ಧದನಂತರ ಸೈನ್ಯ ಹಾಗೂ ನೌಕಾಪಡೆಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟವರೇ ಆಗಿದ್ದಾರೆ.

ಮೈಸೂರು ಹಾಗೂ ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಗೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಸಿಕ್ಕಿದ್ದು ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷವಾಗಿ ಅಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಅಪ್ರತ್ಯಕ್ಷವಾಗಿ ಮಂಗಳೂರು ಬಂದರಿನಿಂದ. ಅದೇ ಈ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗೆ ಹತ್ತಿರವಾದ ಬಂದರೂ ಆಗಿತ್ತು, ಈಗಲೂ ಆಗಿರುವಂತೆ. ಮೊದಲಿನಿಂದಲೂ ಮಂಗಳೂರು ಬಂದರಿನಿಂದ ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ವೀಳೆಯದೆಲೆಗಳು ರಫ್ತಾಗುತ್ತಿದ್ದುವು. ಆದರೆ ಕಾಫಿ, ಟೀ ಮತ್ತು ಗೋಡಂಬಿಗಳ ರಫ್ತು ಯಾವಾಗ ಆರಂಭವಾಯಿತೆಂದು ಖಚಿತವಾಗಿ ತಿಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಕೆಲ್ಲಿ ಎಂಬುವನ ಡೈರೆಕ್ಟರಿಯಲ್ಲಿ (Kelly's Directory : ಕ್ರಿ.ಶ. 1756–1842) ಹೊಂಬು ಮತ್ತು ಕಾಫಿ ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಓದಿದ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ವರ್ತಕರು ಭೂಪಟಗಳನ್ನು ಹುಡುಕಿ ಮಂಗಳೂರು ಎಲ್ಲಿದೆಯೆಂದು ಪತ್ತೆಹಚ್ಚಿದರು. ಮಂಗಳೂರೇ ಬೇರೆ, ಬೆಂಗಳೂರೇ ಬೇರೆ ಎಂದು ಅವರಿಗೆ ಅರ್ಥವಾದುದು ಆಗ.

ಮಂಗಳೂರು ಬ್ರಿಟಿಷರ ಆಡಳಿತಕ್ಕೆ ಒಳಪಟ್ಟ ಮೇಲೆ 1799ರಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಮೊತ್ತಮೊದಲನೆಯ ಕಲೆಕ್ಟರ್ ಆಗಿ ಥಾಮಸ್ ಮನ್ರೋ (ಆಮೇಲೆ ಸರ್ ಥಾಮಸ್ ಮನ್ರೋ ಎಂದು ಹೆಸರಾದ ವ್ಯಕ್ತಿ) ಎಂಬುವನ ನೇಮಕವಾಯಿತು. ಆದರೂ ಸ್ಥಳದ ಪ್ರತಿಷ್ಠಿತ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳನ್ನೂ, ಅವರು ಎಬ್ಬಿಸಿದ ದಂಗೆಗಳನ್ನೂ, ಕಟ್ಟಿದ ಕೂಟಗಳನ್ನೂ ಅಡಗಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಹತ್ತಾರು ವರ್ಷಗಳು ಹಿಡಿದುವು. 1837ರಲ್ಲಿ ವಿಕ್ಟೋರಿಯಾ ರಾಣಿ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ಸಿಂಹಾಸನವನ್ನೇರಿದಳು. ಈಗ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿರುವ, ಅಮರ ಸುಳ್ಯ, ಪುತ್ತೂರು ಮತ್ತು ಬಂಟವಾಳ ತಾಲ್ಲೂಕುಗಳು ಆಗ ಕೊಡಗಿಗೆ ಸೇರಿದ್ದುವು. ಕೊಡಗು ಅಲ್ಲಿಯ ರಾಜಮನೆತನದ ಆಡಳಿತದಲ್ಲಿದ್ದು 1834ರಲ್ಲಿ ಬ್ರಿಟಿಷರ ಆಡಳಿತಕ್ಕೆ ಬಂದಿದ್ದಿತು. ವಿಕ್ಟೋರಿಯಾ ರಾಣಿ ಪಟ್ಟಕ್ಕೆ ಬಂದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ, ಅಂದರೆ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಗೆ, ಸೇರಿಸುವ ಘೋಷಣೆ ಆಯಿತು. ಇದನ್ನು ವರ್ಗಾಯಿಸಲ್ಪಟ್ಟ

ಪ್ರಾಂತದ ಜನರು ತೀವ್ರವಾಗಿ ವಿರೋಧಿಸಿದರು ; ದಂಗೆ ಏಳುವ ಸಾಹಸ ಮಾಡಿದರು. ದಂಗೆ ಎದ್ದವರು ಮಂಗಳೂರು ಕಡೆಗೆ ಶಸ್ತ್ರಾಸ್ತ್ರ ಸಮೇತರಾಗಿ ಹೊರಟು ಬಂಟವಾಳದಲ್ಲಿ ಕೂಡಿ, ಅಲ್ಲಿಂದ ಮಂಗಳೂರಿನ ಮೇಲೆ ಮುತ್ತಿಗೆ ಹಾಕಿದರು. ಮುತ್ತಿಗೆಯನ್ನು ಆರಂಭಿಸಿ, ಸೆರೆಮನೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಕೈದಿಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ಬಿಡುಗಡೆಮಾಡಿಬಿಟ್ಟರು ; ಮನೆಗಳಿಗೆ ಬೆಂಕಿ ಹಚ್ಚಿಬಿಟ್ಟರು. ಕಲೆಕ್ಟರನ ಕಚೇರಿಗೆ ನುಗ್ಗಿ ಅಲ್ಲಿದ್ದ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ಸುಟ್ಟರು. ಆದರೂ ಆಧುನಿಕ ಶಸ್ತ್ರಸಜ್ಜಿತರಾದ ಇಂಗ್ಲಿಷರ ಮುಂದೆ ದಂಗೆಯೆದ್ದವರ ಹಳೆಯ ಆಯುಧಗಳ ಆಟ ನಡೆಯಲಿಲ್ಲ. 'ಕೊಡಗು ದಂಗೆ' ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಈ ಪ್ರಸಂಗ ವನ್ನು ಬ್ರಿಟಿಷರು ಕಷ್ಟಪಟ್ಟು ಅಡಗಿಸಿದರು.

ಕೊಡಗಿನ ದಂಗೆಯ ಕಾರಣವಾಗಿ ಮಂಗಳೂರಿಗೂ ಮಡಿಕೇರಿಗೂ ಒಂದು ರಸ್ತೆಯನ್ನು ರಚಿಸಬೇಕಾದ ಆವಶ್ಯಕತೆಯನ್ನು ಬ್ರಿಟಿಷರು ಅರಿತರು. ಮದ್ರಾಸ್ ಇಂಜನಿಯರಿನ ಲೆಫ್ಟಿನೆಂಟ್ ಫಾಸ್ಟ್ (Lt. Fast of the Madras Engineers) ಎಂಬುವನು ಪುತ್ತೂರಿನಿಂದ ಮಡಿಕೇರಿಗೆ ವಾಹನ ಗಳು ಓಡಾಡುವಂತಹ ರಸ್ತೆಯನ್ನು ಮಾಡಿದನಂತೆ. ಆಗ ರಸ್ತೆ ಹಾಗೂ ಸಾರಿಗೆ ಸೌಕರ್ಯಗಳ ಸ್ಥಿತಿಗತಿ ಈಗಿದ್ದಂತೆ ಇರಲಿಲ್ಲ ಎಂಬುದನ್ನು ಹೇಳ ಬೇಕಾದ ಆವಶ್ಯಕತೆಯಿಲ್ಲ. ಇಡೀ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ಇಪ್ಪತ್ತು ಮೈಲಿ ರೈಲು ಹಾಕಿದ್ದು ಬೊಂಬಾಯಿ ಬಳಿ 1853ರಲ್ಲಿ ಎಂಬುದನ್ನು ಜ್ಞಾಪಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಆದರೂ ಆ ಕಾಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತಹ ಒಳ್ಳೆಯ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇಲ್ಲದೆ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಸುಮಾರು 1844ರಲ್ಲಿ ಆಗ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಮತ್ತು ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಗಳೆರಡೂ ಸೇರಿ ಆಗಿದ್ದ 'ಕೆನರಾ' ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುತ್ತಿದ್ದ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಉತ್ತರ ಭಾಗದ ಕಲೆಕ್ಟರ್ ಆಗಿ ನೇಮಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ಗೋರ್ಡನ್ ಎಸ್. ಫೋಬ್ಸ್ (Gorden S. Forbes) ಎಂಬುವನು ಮಂಗಳೂರಿನಿಂದ ಸಾಯಂ ಕಾಲ ಪಾಲಕಿಯಲ್ಲಿ ಕುಳಿತು ಹೊರಟವನು ಮರುದಿನ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಕುಂದಾಪುರ ತಲುಪಿದನಂತೆ ! ಮಂಗಳೂರಿಗೂ ಕುಂದಾಪುರಕ್ಕೂ 60 ಮೈಲಿ ದೂರ ; ಮಧ್ಯೆ ಹತ್ತಾರು ನದಿಗಳು. ಇಷ್ಟು ದೂರವನ್ನು ಕೇವಲ ಹನ್ನೆರಡು ಗಂಟೆ ಯೊಳಗೆ ಸಾಗಿಸಿದ ಡೋಲಿಯವರ ಸಾಹಸ ಮೆಚ್ಚತಕ್ಕದ್ದೆಂದು ಫೋಬ್ಸ್ ತನ್ನ 'Wild Life in Canara and Ganjam' ಎಂಬ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ

ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಪೂನಾದಿಂದ ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ಟಪ್ಪಾಲು 9 ದಿನ, 3 ಗಂಟೆ ಮತ್ತು 30 ನಿಮಿಷಗಳಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತಿತ್ತಂತೆ ! 'ಹರಿಕಾರ'ರೆಂಬುವರು ಈ ಟಪಾಲು ಸಾಗಿಸುವ ಕೆಲಸಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸಮುದ್ರದ ಮೇಲಿನ ಸಾಗಾಣಿಕೆ ಹೇಗಿತ್ತೆಂಬು ದನ್ನೂ ನಾವು ಗಮನಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ. ಮೊಟ್ಟಮೊದಲನೆಯ ಉಗಿ ಹಡಗನ್ನು ಆರಂಭಿಸಿದವರು 'ಬೊಂಬಾಯಿಯ ಸ್ಟೀಮ್ ನೇವಿಗೇಷನ್ ಕಂಪನಿ' (Bombay Steam Navigation Company) ಅವರು. ಇದು ಆರಂಭ ವಾದ ವರ್ಷ 1845. ಅಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಸ್ಥಳದ ದೋಣಿಗಳಾದ ಮಾಂಜಿ ಮುಂತಾದುವುಗಳೇ ಇದ್ದುವು. ಉಗಿ ಹಡಗು ಬೊಂಬಾಯಿನಿಂದ ಸಿಲೋನಿಗೆ ಹೋಗಿ ಹಿಂದಿರುಗುತ್ತಿತ್ತು. ಮಧ್ಯೆ ಮಂಗಳೂರು ಮತ್ತು ಇತರ ಬಂದರು ಗಳನ್ನು ಮುಟ್ಟುತ್ತಿತ್ತು. ಆಗ ಮಂಗಳೂರಿನಿಂದ ಬೊಂಬಾಯಿಗೆ ಮೊದಲನೆ ತರಗತಿಯ ದರ ನೂರು ರೂಪಾಯಿ ಇತ್ತಂತೆ. ಈ ನೂರು ರೂಪಾಯಿ ಗಳಲ್ಲಿ ಊಟ ಮತ್ತು ವಸತಿಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರಲ್ಲದೆ, ಮೂರು ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ಗಳಷ್ಟು ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನೂ ಒಯ್ಯಬಹುದಾಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ಕುಡಿಯಲು ವೈನನ್ನು ಮುಫತ್ತಾಗಿ ಕೊಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲವಂತೆ ; ಅದಕ್ಕೆ ಬೇರೆ ಹಣ ಕೊಡ ಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಈ ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ ಎರಡನೆಯ ತರಗತಿಗೆ ಐವತ್ತು ರೂಪಾಯಿ ಮತ್ತು ಮೂರನೆಯ ತರಗತಿಗೆ ಎಂಟು ರೂಪಾಯಿ ಇತ್ತು. ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಈ ಕಂಪನಿಯ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲನೆಯ ಏಜಂಟರಾಗಿ ಸಾಲ್ಡಾನಾ (M/s. Saldanha) ಎಂಬುವರು ಇದ್ದರಂತೆ. ಏಕೆಂದರೆ, ಆಗ ಯೂರೋಪಿನ ವ್ಯಾಪಾರಿ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಅವರು ಬಂದದ್ದು ಅನಂತರ, ಅಂದರೆ ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಹೆಂಚು, ಕಾಫಿ ಮತ್ತು ಗೋಡಂಬಿ ಸಿಕ್ಕುತ್ತವೆ ಎಂದು ಗೊತ್ತಾದಾಗ.

ನೇವಿಗೇಷನ್ ಕಂಪನಿ ಆರಂಭಿಸಿದ ಉದ್ಯಮ ಮುಂದುವರಿಯದೆ ನಿಂತುಬಿಟ್ಟಿತು. ಆಮೇಲೆ 1860ರಲ್ಲಿ 'ಬೊಂಬಾಯಿ ಕೋಸ್ಟ್ ಮತ್ತು ರಿವರ್ ಕಂಪನಿ' (Bombay Coast and River Co.,) ಆರಂಭವಾಯಿತು. ಇದು ನಿಲ್ಲಿಸಿದ್ದ ಉಗಿ ಹಡಗು ಸಂಚಾರ ಸೌಕರ್ಯವನ್ನು ಪುನಃ ಆರಂಭಿ ಸಿತು. ಆದರೆ ಈ ಕಂಪನಿಯ ಹಡಗುಗಳು ಅಷ್ಟು ಸರಿಯಾಗಿ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಈ

ಕಾರಣ 'ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಇಂಡಿಯಾ ಸ್ಟೀಮ್ ನೇವಿಗೇಷನ್ ಕಂಪನಿ' (British India Steam Navigation Co.,) ಎಂಬ ಕಂಪನಿ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿತು. 1887ರಿಂದ ಈ ಕಂಪನಿಯೇ ನಿಜವಾಗಿ ಮೈಸೂರು ಮತ್ತು ಕೊಡಗಿನ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಮಂಗಳೂರು ಬಂದರಿನಿಂದ ಹೊರಕ್ಕೆ ಸಾಗಿಸುತ್ತಾ ಬಂದಿರುವುದು.

ಇಷ್ಟಲ್ಲದೆ, ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆ ಬಹಳ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ಕೊಡಗು ಮತ್ತು ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಸಾವಿರಾರು ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಿಕೊಡುತ್ತಿತ್ತು ಎಂಬುದನ್ನು ಹೇಳಿದರೆ ಕಾಫಿ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಮಂಗಳೂರಿನ ಪಾತ್ರದ ಅರಿವಾದೀತು. ಕೆಂಪು ಮೋರೆಯ ಬಹು ಮಂದಿ ಇಂಗ್ಲಿಷರು ಮಂಗಳೂರು ಮತ್ತು ಮಲಬಾರಿನ ಬಂದರುಗಳ ಮೂಲಕ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಕಾಲಿಟ್ಟು, ಘಟ್ಟಗಳನ್ನು ಏರಿ, ಅಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಮತ್ತು ಟೀ ಉದ್ಯಮಗಳಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದರು. ಅವರು ಆಗ್ಗೆ ವಹಿಸಿದ ಆಸಕ್ತಿ ಮತ್ತು ತೋರಿದ ಸಾಹಸಗಳು ಇಲ್ಲದೆಹೋಗಿದ್ದರೆ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಮತ್ತು ಟೀ ತೋಟಗಾರಿಕೆಯ ಸ್ಥಾನಮಾನ ಹಾಗೂ ಸ್ಥಿತಿಗಳು ಹೇಗಿರುತ್ತಿದ್ದುವು ಎಂದು ಹೇಳುವುದು ಕಷ್ಟ. ಈ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾಫಿ ಮತ್ತು ಟೀ ತೋಟಗಾರರು ಮತ್ತು ಅವುಗಳನ್ನು ಕುಡಿಯುವವರೂ ಇಂಗ್ಲಿಷರನ್ನೂ ಇತರ ಪರಂಗಿಯವರನ್ನೂ ನೆನೆಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗಿದೆ.

ಈಗ ಇಂಗ್ಲಿಷರೂ ಮತ್ತಿತರ ಪರಂಗಿಯವರೂ ಕಾಫಿ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಪ್ರಯತ್ನಗಳನ್ನು ತಿಳಿಯೋಣ. ದುರದೃಷ್ಟವಶಾತ್ ಈ ತಿಳುವಳಿಕೆಗೆ ಸಿಗುವ ದಾಖಲೆಗಳು ಬಹಳ ಕಡಮೆ. ಆದುದರಿಂದ ಇರುವವುಗಳನ್ನೇ ತೇಪೆಹಾಕಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಚಿತ್ರದ ರೂಪರೇಷೆಗಳನ್ನು ಅರಿತುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗಿದೆ. ಅಬ್ಬೆ ದೂಬ್ವಾ(Abbe Dubois)ಎಂಬ ಫ್ರೆಂಚ್ ಪಾದ್ರಿಯೊಬ್ಬನಿದ್ದ. ಈತನ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿರುವ ಇಗರ್ಜಿಯನ್ನು ಶ್ರೀರಂಗಪಟ್ಟಣದಲ್ಲಿ ಈಗಲೂ ನೋಡಬಹುದು. ಈತ 1805ರ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ 15ರಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರಿನ ರೆಸಿಡೆಂಟರಾಗಿದ್ದ ಕರ್ನಲ್ ಮಿಲ್ಲರ್ (Col. Miller) ಎಂಬುವನಿಗೆ ಬರೆದ ಒಂದು ಪತ್ರ ತೋಟ ಮಾಡಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆದ ಪ್ರಥಮ ಪ್ರಯತ್ನದ ಬಗ್ಗೆ ಒಂದಿಷ್ಟು ಬೆಳಕು ಚೆಲ್ಲುತ್ತದೆ. ಆ ಪತ್ರದಲ್ಲಿ ಹೀಗೆ ಹೇಳಿದೆ : 'ಹತ್ತು ವರ್ಷ

ಗಳ ಹಿಂದೆ ನಾನು ಬಾರಾಮಹಲಿನಲ್ಲಿದ್ದಾಗ ಅಲ್ಲಿಯ ಕಲೆಕ್ಟರ್ ಕರ್ನಲ್ ರೀಡ್ (Colonel Read) ಎಂಬುವರು ತಿಪ್ಪತ್ತೂರ್ (ಉತ್ತರ ಆರ್ಕಾಟ್ ಜಿಲ್ಲೆ) ಎಂಬಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡದಾದ ತೋಟವೊಂದನ್ನು ಮಾಡಬೇಕೆಂಬ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಕರಾವಳಿ ತೀರದಿಂದ ಒಬ್ಬ ಅಮೇರಿಕನನ್ನು ಕರೆಯಿಸಿ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಇಪ್ಪತ್ತೈದು ಪಗೋಡಾ ಸಂಬಳ ಕೊಟ್ಟು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡರು. ಆ ಅಮೇರಿಕದವನು ತೋಟಮಾಡಲಾರಂಭಿಸಿದ. ಈ ತೋಟವನ್ನು ನಾನು ಅನೇಕ ಬಾರಿ ನೋಡಿದ್ದೇನೆ. ಮೊದಲ ವರ್ಷ ಅದು ಚೆನ್ನಾಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ಆ ಅಮೇರಿಕನನ ದುರ್ನಡತೆ ಕರ್ನಲ್ ರೀಡರಿಗೆ ಸರಿಬೀಳಲಿಲ್ಲ. ಅವನನ್ನು ಕೆಲಸದಿಂದ ತೆಗೆದುಹಾಕಿಬಿಟ್ಟರು. ಅವನ ಬದಲು ಬೇರೊಬ್ಬನು ಸಿಕ್ಕದಿದ್ದುದರಿಂದಲೂ ಮತ್ತು ಖರ್ಚಿಗೆ ತಕ್ಕ ಪ್ರತಿಫಲ ದೊರೆಯುದೆ ಹೋದುದರಿಂದಲೂ ತೋಟಮಾಡಿಸುವ ಆಸೆಯನ್ನು ಕೈಬಿಟ್ಟರು. ತೋಟ ಹಾಳುಬಿತ್ತು.'

ಕೊಚಿನ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವುದು ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಕಾಲದಿಂದಲೇ ಆರಂಭವಾಗಿರಬೇಕು. ಏಕೆಂದರೆ, 1820ರಿಂದ ಕೊಚಿನ್ ಬಂದರು ಕಾಫಿ ರಫ್ತುಮಾಡುತ್ತಿತ್ತೆಂದು ಟಿ, ಡಬ್ಲ್ಯು. ವೆನ್ (T. W. Venn) ಎಂಬುವನೊಬ್ಬನು ಬರೆದ 'Cochin-Malabar Palms and Pageantry' ಎಂಬ ಪುಸ್ತಕದಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ರಫ್ತುಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ವರ್ತಕರಲ್ಲಿ ಫ್ರೀಮನ್ (Mr. Freeman) ಎಂಬುವನ ಹೆಸರನ್ನು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಆತ ಯಾವ ತೋಟದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ರಫ್ತು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಎಂದು ತಿಳಿಸುವುದಿಲ್ಲ.

ಪಶ್ಚಿಮ ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿಯೇ ಅಲ್ಲದೆ ಇಂಗ್ಲಿಷರು ಹೋದ ಕಡೆಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಒಂದು ಹೊಸ ಉದ್ಯಮ ಆರಂಭಿಸಿದಂತೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಸುಮಾರು 1832ರಲ್ಲಿ ಡಾ. ವಾಲಿಕ್ (Dr. Wallich) ಮತ್ತು ಗೋರ್ಡನ್ (Mr. Gorden) ಎಂಬುವರು ಬಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದರಂತೆ. ಆಗಿನ ಕಂಪನಿ ಸರ್ಕಾರ ಈ ಉದ್ಯಮಕ್ಕೆ ತಕ್ಕ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಕೊಡಬೇಕೆಂದೂ ನಿರ್ಧರಿಸಿತ್ತಂತೆ. ಹೀಗೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಕೊಡುವಲ್ಲಿ ಇಂಗ್ಲಿಷರಿಗೇ ಮೊದಲು ಅವಕಾಶ ಕೊಡಬೇಕೆಂದು

ಕಂಪನಿಯ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಿತ್ತಂತೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಮುನ್ನ 1820ರಲ್ಲಿ ಫಿಲಿಪೈನಿನ ಕೆಲವು ಫ್ರೆಂಚ್ ಅಥವಾ ಸ್ಪ್ಯಾನಿಷ್ ನಿರಾಶ್ರಿತರು ಬಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಲು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದರೆಂದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ.[1]

ವ್ಯಕ್ತಿಗಳೇ ಅಲ್ಲದೆ ಕಂಪನಿಗಳೂ ಕಾಫಿ ಉದ್ಯಮಕ್ಕೆ ಕೈಹಾಕಿದ್ದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ಪ್ಯಾರಿ ಅಂಡ್ ಕಂಪನಿ. ಈ ಕಂಪನಿ 1807ರಿಂದಲೇ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿಗೆ ರವಾನಿಸಲಾರಂಭಿಸಿದ ವಿಚಾರ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

1825ರಲ್ಲಿ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಸೈನ್ಯದ ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಆಗಿದ್ದ ಬೆವಾನ್ (Bewan) ಎಂಬುವನು ಉತ್ತರ ವೈನಾಡಿನ ಮಾನಂತಾಡಿ ಸೈನ್ಯಕೇಂದ್ರವನ್ನು (garrison) ತನ್ನ ವಶಪಡಿಸಿಕೊಂಡನಂತರ ಮಾಡಲು ಬೇರೆ ಕೆಲಸವಿಲ್ಲದೆ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆ ಮಾಡುವ ಉದ್ಯಮಕ್ಕೆ ಕೈಹಾಕಿದ. ಅವನಿಗೆ ಮದ್ರಾಸಿನ ಬ್ರೌನ್ ಎಂಬುವನು 1799ರಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಿದ 'ಅಂಜರಕಂಡಿ ಬ್ರೌನ್' ಎಂಬ ಕಾಫಿ ತಳಿ ಬಹಳ ಉತ್ತಮವೆಂದು ಕಂಡುಬಂದಿತು. ಇದನ್ನು ಆತ ವೈನಾಡಿನಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಬೆಳೆಯಬೇಕೆಂದು ಹೇಳಿದನಂತೆ. ಆಗ ಮಲಬಾರಿನ ಕಲೆಕ್ಟರ್ ಆಗಿದ್ದ ಡಬ್ಲ್ಯು. ಷೆಫೀಲ್ಡ್ (W. Sheffield) ಎಂಬುವನೂ ಈ ತಳಿಯ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸ್ಥಳದ ಜನರಿಗೆ ಕೊಟ್ಟು ಅವನ್ನು ನೆಡುವಂತೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಿಸಿದನಂತೆ. ಆದರೆ ಸ್ಥಳದ ಜನರು ಈ ಹೊಸ ಬೆಳೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಆಸಕ್ತಿ ತೋರಲಿಲ್ಲ. ಅಲ್ಲದೆ ಅದನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ಬಗ್ಗೆ ಯಾರಿಗೂ ಅನುಭವವಿರಲಿಲ್ಲ. ಆದರೂ ಬೆವಾನ್ ತನ್ನ ಕೆಲಸ ಮುಂದುವರಿಸಿದ. ತಾನು ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಯ ಪರಿಮಳ ಮೋಖಾ ಕಾಫಿಯಷ್ಟೇ ಇತ್ತು ಎಂದು ಆತ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದನಂತೆ. ಅವನ ತೋಟದ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ಎಷ್ಟೆಂದು ತಿಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಅಂತೂ ಆ ಕಡೆಯ ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಿದವರಲ್ಲಿ ಅವನೇ ಮೊದಲಿಗನೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಆತ ಹೆಚ್ಚು ದಿನ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ನಿಲ್ಲದೆ 1831ರಲ್ಲಿ ವೈನಾಡಿನಿಂದ ಹೊರಟುಹೋದ.

---

[1] Coffee from Plantation to Cup by F. B. Thurbey—1881.

1830ರ ಅನಂತರ ಮತ್ತು 1840ರ ಒಳಗೆ ಪ್ಯಾರಿ ಅಂಡ್ ಕಂಪನಿಯ ಇಬ್ಬರು ಬಾಬಾಬುಡನ್‌ಗಿರಿಗೆ ಮಾನಂತಾಡಿ ಮಾರ್ಗವಾಗಿ ಬರುತ್ತಿರಲು ಅಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕಂಡು ಅವರಿಗೆ ಬಹಳ ಮೆಚ್ಚುಗೆಯಾದ ವಿಷಯ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಅವರ ಸಲಹೆಯಂತೆ ಈಗ ಫಾರೆಸ್ಟ್ ಆಫೀಸು ಗಳಿರುವ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಪ್ಯೂ(Pew) ಎಂಬ ತೋಟವನ್ನು ಆರಂಭಿಸಲಾಯಿತಂತೆ. ಇದನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ 1840ರೊಳಗೆ ಗ್ಲೇಸನ್ (Glasson), ರಿಚ್‌ಮಂಡ್ (Richmond), ಮಾರಿಸ್ (Morris) ಮುಂತಾದವರು ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ಮಾಡಿದರು.

1843ರ ಸುಮಾರಿನಲ್ಲಿ ಎಂ. ಡಿ. ಕೋಬರ್ನ್ (M.D. Cockburn) ಎಂಬುವನು ಷೆವರಾಯ್ ಬೆಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿತೋಟ ಮಾಡಲು ಆರಂಭಿಸಿದಂತೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಈತ ಆರಂಭಿಸಿದ 'ಕನ್ನಪಟ್ಟಿ' ಎಂಬ ತೋಟ ಈಗಲೂ ಕಾಫಿ, ಟೀ ಮತ್ತು ರಬ್ಬರ್ ತೋಟವಾಗಿ ಉಳಿದಿದೆ. 1839ರಲ್ಲಿ ಮೇಜರ್ ಬೆವಾನ್ ಎಂಬುವನು ಹೇಳಿದಂತೆ, ಆತ ಫಿಷರ್ (Fischer) ಎಂಬುವನೊಬ್ಬನನ್ನು ಸೇಲಂನಲ್ಲಿ ಕಂಡಿದ್ದುದಾಗಿಯೂ ಆತ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಬೇಕೆಂಬ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಸಾವಿರಾರು ಎಕರೆಗಳಷ್ಟು ಭೂಮಿ ಪಡೆ ದಿದ್ದುದಾಗಿಯೂ ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ.

ಥಾಮಸ್ ಕ್ಯಾನನ್ (Thomas Cannon) ಎಂಬುವನು ಮೊತ್ತ ಮೊದಲಿಗೆ 1830ರಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಬಳಿ ಮೈಲಿಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಿದನೆಂದು ಸರ್ವಸಾಧಾರಣವಾಗಿ ಹೇಳುವ ಮಾತಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಮೈಸೂರು ಪ್ರಾಂತದಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲು ಕಾಫಿ ನೆಟ್ಟ ಪರಂಗಿಯವರು ಪ್ಯಾರಿ ಅಂಡ್ ಕಂಪನಿಯ ಮಿಸ್ಟರ್ ಜಾಲಿ (Mr. Jolly) ಮತ್ತು ಮೈಸೂರು ಕಮಿಷನಿನ ಮಿಸ್ಟರ್ ಹೆಚ್. ಸ್ಟೋಕ್ಸ್ (Mr. H. Stockes) ಎಂಬುವರೆಂಬುದಾಗಿ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಜಾಲಿ 1823-25ರಲ್ಲಿ ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ನಗರದಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಸಿದ. ಸ್ಟೋಕ್ಸ್ 1835ರ ಆಗಸ್ಟ್ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ ತಾನು 1835ರಲ್ಲಿ ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಬಳಿ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ತೋಟ ಮಾಡಿದ್ದುದನ್ನೂ, ಆ ತೋಟ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣು ಬಿಡಲು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದನ್ನೂ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಇದೇ ವರದಿಯಲ್ಲಿ ಆತ 'ಮಳೆ

ಏನೇನೂ ಇಲ್ಲದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಗಿಡಗಳು ಸತ್ತು, ನಾಶವಾದುದನು ಕಂಡೆ' ಎಂದೂ ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ.

1843ರಲ್ಲಿ ಫ್ರೆಡರಿಕ್ ಗ್ರೀನ್ (Frederic Green) ಎಂಬುವನು ಮಂಜರಾಬಾದ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ, ಅಂದರೆ ಸಕಲೇಶಪುರಕ್ಕೆ ದಕ್ಷಿಣದಲ್ಲಿರುವ ಐಗೂರು ಎಂಬಲ್ಲಿ ಭೂಮಿ ಪಡೆದು ತೋಟಮಾಡಲು ಆರಂಭಿಸಿದ. ಈತ ನನ್ನು ಕುರಿತು ರಾಬರ್ಟ್ ಹೆಚ್. ಎಲಿಯಟ್ ಎಂಬುವನು 'ನಮ್ಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಮಾರ್ಗದರ್ಶಕ' ಎಂದೂ, 'ಗ್ರೀನನ ಬಿಳಿ ಗೋಡೆಯ ಬಂಗಲೆ ಯೊಂದೇ ಮೈಸೂರಿನ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಆಗ, ಅಂದರೆ 1856ರಲ್ಲಿ ಇದ್ದ ಒಬ್ಬನೇ ಒಬ್ಬ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಾರನ ಬಂಗಲೆ' ಎಂದೂ ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ. ಮೂಡಿಗೆರೆ ತಾಲೂಕಿನ ಬಾಳೂರು ತೋಟವೂ ಇಂಗ್ಲಿಷರಿಂದ 1841ರಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾಯಿತು. ಎರಡು ಮೂರು ವರ್ಷಗಳನಂತರ ಫ್ರೆಡ್ ಮೆಪ್‌ಪೆನ್ (Fred Meppen) ಎಂಬುವನು ಕಡೂರು ಬಳಿ ಎಮ್ಮೆದೊಡ್ಡಿ ತೋಟ ಆರಂಭಿಸಿದ. ಈತನನ್ನು ಕುರಿತು ಅವನ ಮಗ ಡಾಗ್ಸ್ ಮೆಪ್‌ಪೆನ್ (Dogs Meppen) ಏನು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ ಕೇಳಿ : 'ನನ್ನ ತಂದೆಗೆ ನೂರು ವರ್ಷ ವಯಸ್ಸಾಗಿತ್ತೆಂದು ಅವರ ಬಳಿ ಕೆಲಸಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ತೋಟದ ಆಳು ಗಳು ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಷ್ಟಿಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಅವರಿಗೆ 80 ವರ್ಷ ವಯಸ್ಸಾ ದರೂ ಆಗಿತ್ತು. ಅವರು 1842ರಲ್ಲಿ ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಬಂದರು. ಅವರೂ, ಹನ್ನೆರಡನೆಯ ಲ್ಯಾನ್ಸರ್‍ಸಿನ ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಆದ ನೋಲೋ (Capt. Nollau) ಅವರೂ 'ಕಡೂರು ಟೆಂಟ್ ಕ್ಲಬ್ಬಿನ' ಮೆಂಬರಾಗಿದ್ದರು. ಆಗ ಮೈಸೂರಿಗೆ ರೈಲು ಹಾಕುವ ಕೆಲಸ ನಡೆಯುತ್ತಿತ್ತು. ರೈಲ್ವೆ ಕೆಲಸದ ಗಲಾಟೆಯ ಕಾರಣ ಕೂಗುವವರು (sounders) ಓಡಿಸಿದ ಹಂದಿಗಳು ಹೊರಗೆ ಬರದೆ ಬೇಟೆಯ ಶೋಕಿಗೇ ಅಡ್ಡಿಯಾಗುತ್ತಿತ್ತು, ಹಂದಿ ಬೇಟೆ ಬೇಡ ಎಂದು ಕ್ಲಬ್ಬನ್ನು ಮುಚ್ಚಿಬಿಟ್ಟರು. ಆಮೇಲೆ ಕಾಡುಹಂದಿಗಳು ಸುಖವಾಗಿದ್ದುವು.'

1856ರಲ್ಲಿ ರಾಬರ್ಟ್ ಹೆಚ್. ಎಲಿಯಟ್ ಎಂಬುವನು ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿ ನಿಂದ ಬಂದು, ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಫ್ರೆಡರಿಕ್ ಗ್ರೀನನ ತೋಟಕ್ಕೆ ಹನ್ನೆರಡು ಮೈಲಿ ದೂರದಲ್ಲಿ ಬರ್ಚಿನಹಳ್ಳ ತೋಟ ಮಾಡಲಾರಂಭಿಸಿದ. ಅದೇ ವರ್ಷ ಇನ್ನಿಬ್ಬರು ಸ್ಕಾಚ್ ಜನರು ತೋಟಮಾಡಲು ಬಂದರು. ಹೀಗಿದ್ದರೂ

1856 ರಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರಿನ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿತೋಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದವರು ನಾಲ್ಕೇ ನಾಲ್ಕು ಜನ ಎಂದೂ, ಇಡೀ ಮೈಸೂರು ಪ್ರಾಂತದಲ್ಲಿದ್ದವರು ಏಳು ಜನ ಪರಂಗಿ ತೋಟಗಾರರೆಂದೂ, ಒಂದು ಕೆಂಪು ಮೋರೆ ನೋಡಲು ವಾರಗಳೇ ಆಗುತ್ತಿದ್ದುವೆಂದೂ ಎಲಿಯಟ್ ಹೇಳಿ, ಯಾರಾದರೂ ತನ್ನನ್ನು ನೋಡಲು ಬರುತ್ತಾರೆಂದು ಗೊತ್ತಾದಾಗ ತಾನು ಗುಡ್ಡ ಹತ್ತಿ ಕುಳಿತು ಅವರ ಬರುವಿಕೆಯನ್ನು ನಿರೀಕ್ಷಿಸುತ್ತಿದ್ದೆನೆಂದು ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ.

ಪರಂಗಿಯವರು ತಮ್ಮ ಒಂಟಿ ಜೀವನವನ್ನು ಬೇರೆ ಹವ್ಯಾಸಗಳಿಂದ ತುಂಬಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಾಫಿ ತೋಟದ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿಸುವುದು ಬೇಟೆ ಯಾಡುವುದು ಅವರ ಕಸಬುಗಳಾಗಿದ್ದುವು. ಜೊತೆಗೆ ಮೀನು ಹಿಡಿಯು ವುದೂ, ಕುದುರೆ ಸವಾರಿಮಾಡುವುದೂ ಅವರ ಪ್ರಿಯವಾದ ಕ್ರೀಡೆಗಳಾಗಿ ದ್ದುವು. ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿದ್ದರೂ ತಮ್ಮ ದಿನನಿತ್ಯದ ಜೀವನವನ್ನು ಈ ರೀತಿ ಮನೋಲ್ಲಾಸದ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಳೆದು ಬೇಸರವನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸಿ ಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಆಗಾಗ್ಗೆ ತಮ್ಮ ಮಾತೃದೇಶಕ್ಕೆ ಹೋಗಿಬರುತ್ತಲೂ ಇದ್ದರು.

ಅಂತೂ ಪರಂಗಿಯವರಿಗೆ ಕಾಫಿ ತೋಟದ ಗೀಳು ಹೆಚ್ಚಾಯಿತು. ಹೀಗಾಗಿ 1856ರಲ್ಲಿ ಇಡೀ ಮೈಸೂರು ಪ್ರಾಂತದಲ್ಲಿ ಇದ್ದ ಏಳು ಜನ ಪರಂಗಿ ತೋಟಗಾರರ ಸಂಖ್ಯೆ 1890ರಲ್ಲಿ 662ಕ್ಕೆ ಏರಿದ ವಿಷಯ ಆಗಿನ ದಿನವಾರು ಎಲಿಯಟನಿಗೆ ಒದಗಿಸಿದ ಅಂಕಿ ಅಂಶಗಳಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಈ 662 ಪರಂಗಿಯವರಿಗೆ ಸೇರಿದ ತೋಟಗಳ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 50,000 ಎಕರೆ ಗಳಷ್ಟಿತ್ತು. ಸ್ಥಳದ ತೋಟಗಾರರಿಗೆ 1891ರಲ್ಲಿ ಇದ್ದ ತೋಟಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ 27,180 ಇದ್ದು, ಆ ತೋಟಗಳ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 96,814 ಎಕರೆಗಳಷ್ಟಿತ್ತು. ಎಲ್ಲಾ ತೋಟಗಾರರಿಗೆ ಸೇರಿದ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 146,676 ಎಕರೆಗಳು.

ಆದರೆ ಕಾಫಿಗೆ ಈ ಸುಸ್ಥಿತಿ ಬರುವ ಮುನ್ನ ದುಸ್ಥಿತಿಯನ್ನೂ ಎದುರಿಸ ಬೇಕಾಯಿತು. ಮೊದಲಿಗೆ ಮೈಸೂರು ಪ್ರಾಂತದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದುದು 'ಚಿಕ್' ಎಂಬ ತಳಿ. ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಊರ ಹೆಸರಿನಿಂದ 'ಚಿಕ್' ಎಂಬ ಪದ ಬಂದುದರಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ. ಈ 'ಚಿಕ್ ತಳಿ' 1866ರಿಂದ ಮೂರು ವರ್ಷಗಳು ಒಂದೇ ಸಮನೆ ಮಳೆಯಿಲ್ಲದಿದ್ದುದರಿಂದ ಬೋರರ್ ರೋಗಕ್ಕೆ ತುತ್ತಾಯಿತು.

ಅಲ್ಲದೆ ಕಾಫಿ ಗಿಡ ತನ್ನ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಂಡಿತು. 'ಚಿಕ್ ಕಾಫಿಯ ಗತಿ ಇನ್ನೇನು ಮುಗಿಯಿತು' ಎನ್ನುವಾಗ ಸ್ಟ್ಯಾನ್ಲಿ ಜಪ್ (Stanely Jupp) ಎಂಬುವನು 1870ರಲ್ಲಿ ಕೊಡಗಿಗೆ ಹೋಗಿ ಅಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ತಂದು ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ನೆಡುವ ಪ್ರಯೋಗ ನಡೆಸಿದ. ಇದರಿಂದ ಉತ್ತೇಜಿತರಾಗಿ 1856ರಲ್ಲಿ ಆರಂಭಿಸಿದ ಬರಗು, ಮಟ್ಸಾಗರ ಮತ್ತು ಈಚರವಳ್ಳಿ ತೋಟಗಳ ಮಾಲೀಕನಾದ ಆರ್. ಎ. ಆ್ಯಂಡರ್‌ಸನ್ ಮತ್ತು ಹನ್ನೆರಡು ವರ್ಷಗಳನಂತರ ತನ್ನ ದೊಡ್ಡಪ್ಪನನ್ನು ಕೂಡಿಕೊಂಡ ಗ್ರಹ್ಯಾಂ ಆ್ಯಂಡರ್‌ಸನ್ ಅವರೂ[1], ಬ್ರೂಕ್ ಮಾರ್ಕೆಟ್ ಮತ್ತು ಆರ್ಥರ್ ಜಪ್ ಎಂಬುವರೂ ಸ್ಟ್ಯಾನ್ಲಿ ಜಪ್‌ನು ತೋರಿಸಿದ ಮಾರ್ಗ ಅನುಸರಿಸಿದರು. ಈ ಪ್ರಯೋಗ ಬಹಳ ಜಯಪ್ರದವಾಯಿತು. ಚಿಕ್ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲಾರದು ಎಂದ ಕಡೆಯೂ ಕೂರ್ಗ್ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಿತು. ಕೈಬಿಟ್ಟ ತೋಟಗಳು ಪುನಃ ಕಾಫಿಬೆಳೆ ಕಂಡವು. ಭೂಮಿಯ ಬೆಲೆ ಎಕರೆಗೆ ಐದಾರು ರೂಪಾಯಿ ಇದ್ದುದು ಅದರ ಹತ್ತು ಹನ್ನೆರಡರಷ್ಟು ಏರಿತು. ಅಲ್ಲದೆ ಮೈಸೂರಿನ ಕಾಫಿಗೆ ಲಂಡನ್ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಯಾವಾಗಲೂ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಲೆ ಇತ್ತು. ಬೇರೆ ಕಾಫಿಗಿಂತ ಮೈಸೂರು ಕಾಫಿಗೆ ಒಂದು ಹಂ. ವೇಟಿಗೆ 10ರಿಂದ 15 ಷಿಲಿಂಗ್ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಲೆ ದೊರೆಯುತ್ತಿತ್ತು.

1840ರಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರು ರೆಸಿಡೆನ್ಸಿ ಸರ್ಜನ್ ಆಗಿದ್ದ ಡಾ. ಮಗ್ರಾ (Dr. Magrath) ಎಂಬುವನು ಕಾಫಿ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಮೈಸೂರಿನಿಂದ ನೀಲಗಿರಿಯಲ್ಲಿದ್ದ ಮೆಸರ್ಸ್ ಲಾಸೇಲ್ಸ್ ಮತ್ತು ಪೋಪ್ (M/s Lascelles and Pope) ಎಂಬ ಸಂಸ್ಥೆಗೆ ಕಳುಹಿಸಿದನೆಂದೂ, ಆ ಸಂಸ್ಥೆ ಕೋತಗಿರಿಯಲ್ಲಿ ಹಾರದತೊರಾಯ್ (Haradathorai) ಎಂಬ ತೋಟ ಮಾಡಿತೆಂದೂ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಅದೇ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಮದ್ರಾಸ್ ಸಿವಿಲ್ ಸರ್ವಿಸಿನ ಎಂ,

---

1 ಇವರಿಬ್ಬರೂ ಸೇರಿ 1879ಮತ್ತು 1889ರಲ್ಲಿ Jottings on Coffee and its Culture in Mysore ಮತ್ತು Forest trees in Coffce lands of Southern Mysore' ಎಂಬ ಎರಡು ಪುಸ್ತಕಗಳನ್ನು ಬರೆದಿದ್ದಾರೆ.

ಡಿ. ಕೋಬರ್ನ್ (M. D. Cockburn) ಎಂಬುವನು ಕೋತಗಿರಿ ಘಾಟಿನಲ್ಲಿ ಬಾಲಹರ್ದಾರ್ ತೋಟವನ್ನೂ (Balahardar Estate) ಮತ್ತು ಮೂರನೆಯ ವರ್ಷ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹುಲಿಕಲ್ ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುತ್ತಿದ್ದ ಬೊನ್ನಹಟ್ಟಿ (Bonnahatti) ಎಂಬ ತೋಟವನ್ನೂ ಮಾಡಿದನೆಂದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ.

ಕೊಡಗಿಗೆ ಕಾಫಿ ಹೇಗೆ ಬಂತು, ಎಲ್ಲಿಂದ ಬಂತು ಎಂಬುದು ಖಚಿತವಾಗಿ ತಿಳಿದಿಲ್ಲ. ಒಂದು ಶತಮಾನದ ಹಿಂದೆ ಕೊಡಗಿಗೆ ಭೇಟಿ ಕೊಟ್ಟ ಆಗಿನ ಪರಂಗಿ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬನಾದ ರಾಬರ್ಟ್ ಹೆಚ್. ಎಲಿಯಟ್ ಎಂಬುವನೂ ಇದೇ ಮಾತು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ.[1] ಆದರೆ ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಗೆಜೆಟಿಯರ್ ಪ್ರಕಾರ ಮೊದಲಿಗೆ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಮಾಪಿಳ್ಳೆಯವರು, ಅಂದರೆ ಮಲೆಯಾಳಿ ಭಾಷೆಯನ್ನಾಡುವ ಮಲಬಾರಿನ ಮುಸಲ್ಮಾನರು ನಾಲ್ಕುನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಗುಟ್ಟಾಗಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರೆಂದೂ, ಕೊಡಗಿನ ರಾಜರುಗಳ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ನಾಲ್ಕುನಾಡು ಅರಮನೆಯ ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ನೆಟ್ಟಿದ್ದರೆಂದೂ, ಅದನ್ನು ಬೆಳೆಸುವುದಕ್ಕೆ ಕೊಡಗಿನ ಮೊತ್ತಮೊದಲನೆಯ ಸೂಪರಿಂಟೆಂಡೆಂಟನಾದ ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಲೇ ಹಾರ್ಡ್[2]ಎಂಬುವನು ಸೂಕ್ತವಾದ ಉತ್ತೇಜನ ನೀಡಿದನೆಂದೂ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಮಾಪಿಳ್ಳೆಯವರು ಗುಟ್ಟಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳು ಬಾಬಾಬುಡನ್‌ಗಿರಿಯಿಂದ ತಂದವುಗಳೆಂದು ಹಿರಿಯ ಕಾಫಿ ಪ್ಲಾಂಟರರೊಬ್ಬರು ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ, ಇದ್ದರೂ ಇರಬಹುದು. ಏಕೆಂದರೆ, ಆಗ್ಗೆ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಫಿಗೆಲ್ಲ ಮೂಲಸ್ಥಾನ ಬಾಬಾಬುಡನ್ ಗಿರಿಯೇ ಆಗಿತ್ತು ಎಂಬುದು ಒಪ್ಪಬೇಕಾದ ವಿಚಾರ.

---

1 Gold, Coffee and Sport—by Robert H. Elliot

2 ಕೊಡಗು ಬ್ರಿಟಿಷರಿಗೆ 1834ರಲ್ಲಿ ಸೇರಿದನಂತರ ಮೈಸೂರಿಗೆ ಕಮಿಷನರೂ ಕೊಡಗಿನ ಕಮಿಷನರೇ ಆದರು. ಅವರ ಕೈಕೆಳಗೆ ಸೂಪರಿಂಟೆಂಡೆಂಟ್ ಎಂಬುವನು ಕೊಡಗಿನಲ್ಲೆಯೇ ಇದ್ದು ಅಲ್ಲಿಯ ಆಡಳಿತ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದನು. ಕೊಡಗಿನ ಮೊದಲನೆಯ ಕಮಿಷನರ್ ಲೆಫ್ಟಿನೆಂಟ್ ಕರ್ನಲ್ ಫ್ರೇಜರ್. ಆಗ ಕೊಡಗಿನ ಮೊದಲನೆಯ ಸೂಪರಿಂಟೆಂಡೆಂಟ್ ಆಗಿ ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಲೇ ಹಾರ್ಡ್‌ನ ನೇಮಕವಾಯಿತು,

ಬೇರೆ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಗಲೇ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಲು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದ ಪರಂಗಿಯವರಿಗೆ ಕೊಡಗಿನ ಗುಡ್ಡಗಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದೆಂದು ತಿಳಿಯಲು ಬಹಳ ಕಾಲ ಹಿಡಿಯಲಿಲ್ಲ. ಫೌಲರ್ (Fowler) ಎಂಬುವನು 1854ರಲ್ಲಿ 'ಮಡಿಕೇರಿ ತೋಟ' ಎಂಬ ಮೊದಲ ನೆಯ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಿದ. ಅವನನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ಬೇರೆಯವರೂ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಹೋಗಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ರೆವರೆಂಡ್ ಎ. ಫೆನ್ನಲ್ (Rev. A. Fennel) ಎಂಬುವನು ಬಹಳ ಹಿಂದೆಯೇ ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಹುಲಿಗುಲಿ (?) ಎಂಬ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಿದವರಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬನೆಂದೂ, ಅವನಿಗೆ ಇದಲ್ಲದೆ ಇನ್ನೂ ಮೂರು ತೋಟಗಳಿದ್ದುವೆಂದೂ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. 1855ರಲ್ಲಿ ಎಚ್. ಮ್ಯಾನ್ (H. Mann)[1] ಮತ್ತು ಡೋನಾಲ್ಡ್ ಸ್ಟೀವರ್ಟ್ (Donald Stewart) ಎಂಬ ಇಬ್ಬರು ಸಂಪಾಜೆ ಘಾಟಿನಲ್ಲಿ ತೋಟದ ಕೆಲಸ ಆರಂಭಿಸಿದರು. ಪೆರಿಯಂಬಾಡಿ ಘಾಟ್ ತೋಟವನ್ನು 1856ರಲ್ಲಿ ಡಾ. ಮ್ಯಾಕ್ಸ್‌ವೆಲ್ (Dr. Maxwell) ಎಂಬುವನು ತೆರೆದ. ಪೂರ್ವ ಕೊಡಗಿನ ಬಿದಿರು ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕೌಂಡಿನ್ಯ (Koundinya) ಎಂಬುವನು ಕಾಫಿ ತೋಟ ಆರಂಭಿಸಿದ. ಇವರಲ್ಲದೆ 1860–66ರೊಳಗೆ ಸುಂಟಿಕೊಪ್ಪ, ಬಾಳೆಕಾಡು ಮತ್ತು ಎಮ್ಮೆಗುಂಡಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ಆರಂಭಿಸಿದ

---

1 ಹೆನ್ರಿ ಮ್ಯಾನ್ : ಈತ 1862ರಲ್ಲಿ ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕಾಫಿ ಕ್ಯೂರಿಂಗ್ ಕಾರ್ಖಾನೆಯನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದ. ಒಂದು ವರ್ಷದ ಮೇಲೆ ಜೆ. ಹೆಚ್. ಮೋರ್ಗನ್ (J. H. Morgan) ಇವನನ್ನು ಕೂಡಿಕೊಂಡನಂತರ ಹೆಚ್. ಮ್ಯಾನ್ ಅಂಡ್ ಕಂ. (H. Mann and Co.) ಎಂಬ ಹೊಸ ಸಂಸ್ಥೆಯಾಯಿತು. ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಆರಂಭ ವಾದ ಈ ಕಾರ್ಖಾನೆ 1,000 ಟನ್‌ಗಳಷ್ಟು ಕಾಫಿಯನ್ನು ಚೊಕ್ಕಮಾಡುವಂತಾಯಿತು. 1880ರಲ್ಲಿ ಮ್ಯಾನ್ ಸತ್ತುಹೋದನಂತರ ಜೆ. ಹೆಚ್. ಮೋರ್ಗನನ ಮಗ ಅವನ ಆಸ್ತಿ ಯನ್ನು ಕೊಂಡುಕೊಂಡು 'ಮೋರ್ಗನ್ ಅಂಡ್ ಸನ್' ಎಂಬ ಹೊಸ ಕಂಪೆನಿ ಮಾಡಿದ. ಮ್ಯಾನ್ ಇರುವಾಗಲೇ ಅಂದರೆ 1873ರಲ್ಲಿ ಹೆಂಚಿನ ಕಾರ್ಖಾನೆಯನ್ನು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದ. ಈಗ ಈ ಎರಡು ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳೂ 'ಜೆಪ್ಪು ಕಾಫಿ ಕ್ಯೂರಿಂಗ್ ವರ್ಕ್ಸ್' ಮತ್ತು 'ಜೆಪ್ಪು ಟೈಲ್ ವರ್ಕ್ಸ್' ಎಂಬ ಹೆಸರುಗಳಲ್ಲಿ ನಡೆದುಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಿವೆ.

ಮ್ಯಾಕ್‌ಫರ್ಸನ್ (Macpherson) ಮತ್ತು 1863ರಲ್ಲಿ ಕೂವರ್‌ಕೊಲ್ಲಿ, ಹಳ್ಳೇರಿ, ಅಲ್ಲಿಕುಟ್ಟಿ ಮತ್ತು ಶಾಂತಿಫೆರ್ರಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ಆರಂಭಿಸಿದ ಎಫ್. ಮಾಂಗಲ್ಸ್ (F. Mangles) ಎಂಬ ಹೆಸರುಗಳು ಹಳೆಯ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಗಾರರೆಂದು ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಮನೆಮಾತಾಗಿಬಿಟ್ಟಿವೆಯಂತೆ. ಇವರೆಲ್ಲ ಶ್ರೀರಂಗ ಪಟ್ಟಣ ಇಂಗ್ಲಿಷರ ಕೈವಶವಾದನಂತರ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಲು ಬಂದವ ರೆಂದು ಹಿರಿಯ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಾರರೊಬ್ಬರು ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಪರಂಗಿಯವರ ಸಂಖ್ಯೆ ಹೆಚ್ಚಾಯಿತು. ಈ ಕಾರಣ ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಕೆಲವೇ ಜನ ಪರಂಗಿ ಕ್ರೈಸ್ತರ ಅನುಕೂಲಕ್ಕಾಗಿ ತೆರೆದಿದ್ದ ಸೆಂಟ್ ಪಾಲ್ ಇಗರ್ಜಿಯ ಮುಖ್ಯ ಕೇಂದ್ರವನ್ನು ಮಡಿಕೇರಿಗೆ ಬದಲಾ ಯಿಸಿದರೆಂದು ಟಿ. ಡಬ್ಲ್ಯು. ವೆನ್ (T. W. Venn) ಹೇಳುತ್ತಾನೆ.[1]

ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವುದಕ್ಕೆ 1856ರಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 70,000 ಎಕರೆಗಳಷ್ಟಿತ್ತೆಂದೂ, ತಾನು 1857ರಲ್ಲಿ ಕೊಡಗಿಗೆ ಭೇಟಿ ಕೊಟ್ಟಾಗ ಪರಂಗಿಯವರು ಕಾಡು ಕಡಿದು ಕಾಫಿ ನೆಡಲು ಸಿದ್ಧತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರೆಂದೂ ಎಲಿಯಟ್ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. 1856ರಲ್ಲಿ ಕೊಡಗಿನ ಹಂಗಾಮಿ ಸೂಪರಿನ್‌ಟೆಂಡೆಂಟ್ ಜಿ. ಎಂ. ಮಾರ್ಟಿನ್ (G. M. Martin) ಎಂಬುವನು ಅದೇ ವರ್ಷ ಸಲ್ಲಿಸಿದ ವರದಿಯ ಪ್ರಕಾರ ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಇಬ್ಬರೇ ಇಬ್ಬರು ಪರಂಗಿ ತೋಟಗಾರರಿದ್ದರೆಂದು ಹೇಳಿದರೂ. 1887ರಲ್ಲಿ ಇದ್ದ ಪರಂಗಿಯವರ ಸಂಖ್ಯೆ 200ಕ್ಕೆ ಏರಿತು ಎಂದು ತಿಳಿದು ಬರುತ್ತದೆ. ಆಗ ಬಹುಭಾಗ ಕಾಡು ಕಾಫಿಯಿಂದ ಆವರಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿತ್ತಂತೆ.

ಪರಂಗಿಯವರನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ಸ್ಥಳದ ಕೊಡಗರೂ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡುವುದರಲ್ಲಿ ಹಿಂದೆ ಬೀಳಲಿಲ್ಲ. 1868ರಲ್ಲಿ ಎ. ಸಿ. ತಿಮ್ಮಯ್ಯನವರ ತಾತಂದಿರಾದ ಎ. ಬೋಪಣ್ಣನವರು ಕೊಡಗರಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲು ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಿದವರಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬರೆಂದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. 1870ರಲ್ಲಿ 'ಕರ್ನಾಟಿಕ್ ಕಾಫಿ ಕಂಪನಿ ಲಿಮಿಟೆಡ್' (Karnatic Coffee Co., Ltd.,) ಎಂಬುದೇ ಅತ್ಯಂತ ದೊಡ್ಡದೂ ಹಳೆಯದೂ ಆದ ಕಂಪನಿ ತೋಟವಾಗಿ

---

[1] Mangalore by T. W. Venr

ತ್ರಂತೆ. ಅದಕ್ಕೆ 3000 ಎಕರೆಗಳಷ್ಟು ಕಾಫಿ ತೋಟವಿತ್ತು. ಅಬ್ಬಿಯಲ್ (The Abbial), ಅತ್ತೂರ್ (The Athur) ಮತ್ತು ಎಲ್ಕ್‌ಹಿಲ್ (The Elk Hill)–ಎಂಬ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳು ಪರಂಗಿಯವರಿಗೆ ಸೇರಿದ್ದುವು. ಸ್ಕಾಟ್‌ಲೆಂಡಿನ ಜೇಮ್ಸ್ ಚಿಷೋಮ್ (James Chisholm) ಎಂಬುವನು 1860ರ ದಶಕದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಕ್‌ಹಿಲ್ ತೋಟ ಆರಂಭಿಸಿದ. ಇದು ಕೊಡಗಿನ ಕೋಡಂಗಿಬೆಟ್ಟದ ಶ್ರೇಣಿಯಲ್ಲಿರುವ ತೋಟ. ಮೊದಲಿಗೆ ಇಲ್ಲಿ ಆನೆ, ಹುಲಿ, ಚಿರತೆ ಮುಂತಾದ ಕ್ರೂರ ಪ್ರಾಣಿಗಳೂ, ಅಸಂಖ್ಯಾತ ಸಂಬೂರ್ ಅಥವಾ ಕಡವೆ (elk)ಗಳೂ ಇದ್ದ ಕಾರಣ ಇದಕ್ಕೆ 'Elk Hill' ಎಂಬ ಹೆಸರು ಬಂದಿತೆಂದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಸೋಮವಾರಪೇಟೆ ಬಳಿ ಚೆನ್ನಬಸಪ್ಪ ಎಂಬುವರ ತೋಟ ಕೊಡಗಿನವರಿಗೆ ಸೇರಿದ ಮೊದಲನೆಯ ದೊಡ್ಡ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದೆಂದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ಅವರಿಗೆ ಭೂತನಕಾಡು, ಕುಸ್ಬೂರ್ ಮತ್ತು ಸುಂಟಿಕೊಪ್ಪ ತೋಟಗಳು ಸೇರಿದ್ದುವು. ಈ ತೋಟಗಳನ್ನು ಆಮೇಲೆ ಶ್ರೀಮತಿ ಸಾಕಮ್ಮನವರು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದರು. 'ಮಂಘೇಸ್ ಕಾಫಿ ಕಂಪನಿ' (The Manghes Coffee Co.) ಎಂಬ ಕಂಪನಿ ತೋಟವೂ ಬಹಳ ಭಾರಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿತ್ತು. ಪಾಲೆತೋಡು, ದಿ ಫೆಯತ್ (The Faith), ವಾಟೆಕಾಡು ಮತ್ತು ಹೂವಿನಕಾಡು – ಈ ತೋಟಗಳೂ ಕಾಫಿಗೆ ಕೀರ್ತಿ ತರುವಂಥ ತೋಟಗಳಾಗಿದ್ದುವು. 'ದಿ ಹೋಪ್' (The Hope), ಪೊರೂರು ಮತ್ತು ಜಂಬೂರು ತೋಟಗಳೂ ಹೆಸರಾಂತ ತೋಟಗಳು.

'ಪೋಲ್ಯಾರ್ಟ್ ಬ್ರದರ್ಸ್' ಅವರಿಗಾಗಿ ಪ್ರಕಟಿಸಿದ ಕಿರುಹೊತ್ತಗೆಯಲ್ಲಿ ಜೆ. ಎಫ್. ಅಮ್ಮಾನ್ (J. F. Amman) ಎಂಬುವನು 1875ರಲ್ಲಿ ಆ ಕಂಪನಿಗೆ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಕೊಡಿಸಲು ಮಾಡಿದ ಪ್ರಯತ್ನದ ವರ್ಣನೆ ಸಿಕ್ಕುತ್ತದೆ. ಆತ ಕೊಡಗಿಗೆ ಹೋಗಿ ಅಲ್ಲಿ ತನ್ನ ಸಂಸ್ಥೆಗೆ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಪಡೆಯುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ತಲಚೇರಿಯಿಂದ ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ಬಂದ. ಆತ ಮಂಗಳೂರಿನಿಂದ ಆಳುಗಳು ಹೊರುವ 'ಮಂಚಿಲ್' (manchil)ನಲ್ಲಿ ಮಡಿಕೇರಿಗೆ ಹೊರಟ. ತನ್ನನ್ನು ಕಾಡುದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಕರೆದೊಯ್ದರೆಂದು ಅಮ್ಮಾನ್ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಹಾಗಿದ್ದರೆ ಲೆಫ್ಟಿನೆಂಟ್ ಫಾಸ್ಟ್ ಮಾಡಿದ ರಸ್ತೆ

ಏನಾಯಿತು ? ಬಹುಶಃ ಆ ರಸ್ತೆ ಇದ್ದರೂ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ಜನರು ಕಾಲು ದಾರಿಯಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದ ನೇರವಾದ ಜಾಡಿನಲ್ಲಿ ಆಳುಗಳು ಮಂಚಿಲನ್ನು ಹೊತ್ತುಕೊಂಡು ಹೋಗಿರಬಹುದು. ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಎತ್ತರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳ ಮನೆಗಳು ಇರುವ ವಿಷಯ ಗಳನ್ನು ಅಮ್ಮಾನ್ ಹೇಳುವುದಿಲ್ಲ. ಹಾಗಿದ್ದರೆ ಆ ಮನೆಗಳು ಏನಾದುವು? ಬಹುಶಃ ಫಾಸ್ ಮಾಡಿದ ರಸ್ತೆಯ ಬಳಿ ಅವು ಇದ್ದಿರಬೇಕು. ಅಮ್ಮಾನ್ ನನ್ನು ಆ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗದಿದ್ದುದರಿಂದ ಅವು ಅವನಿಗೆ ಕಂಡಿರಲಾರವು ; ಅಥವಾ ಪರಂಗಿಯವರು ಮೊದಲು ಕಟ್ಟಿದ ಮನೆಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಬೇರೆ ಕಡೆ ಹೋಗಿರಬೇಕು. ಏಕೆಂದರೆ, ಮೊದಲು ಮೊದಲು ಮಾಡಿದ ತೋಟಗಳನ್ನು ಕೈಬಿಟ್ಟು ಬೇರೆ ಕಡೆ ಹೋಗಬೇಕಾಗಿ ಬಂದುದು ಅನಿವಾರ್ಯವಾಯಿತು. ಈಗಲೂ ಇಂಗ್ಲಿಷರ ಹಳೆಯ ಬಂಗಲೆಗಳ ಅವ ಶೇಷಗಳನ್ನು ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ನೋಡಬಹುದೆಂದು ಕೊಡಗಿನ ಹಿರಿಯ ರೊಬ್ಬರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಅಮ್ಮಾನ್ ಮಡಿಕೇರಿಯಲ್ಲಿ ಒಂಟಿಕಾಲಿನ ಆಲ್ಸ್ಟನ್ (Alston) ಎಂಬುವನ ಜೊತೆ ಇದ್ದನಂತೆ. ಈ ಆಲ್ಸ್ಟನ್ ಕುಂಟನಾದರೂ ಕುದುರೆ ಸವಾರಿಯಲ್ಲಿ ನಿಸ್ಸೀಮನಂತೆ. ಮೋಟರ್ ಕಾರುಗಳು ಬರುವ ಮುನ್ನ ಗುಡ್ಡಗಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಕುದುರೆಗಳೇ ಪರಂಗಿಯವರ ಹಾಗೂ ಸ್ಥಳದವರ ವಾಹನಗಳಾಗಿದ್ದುವು. ಅಂತೂ ಅಮ್ಮಾನ್ ತನ್ನ ಪ್ರಯತ್ನದಲ್ಲಿ ಜಯ ಶೀಲನಾಗಲಿಲ್ಲ. ಕೊಡಗಿನ ತೋಟಗಳ ಉತ್ಪನ್ನವೆಲ್ಲಾ ಬಂಡವಾಳ ಒದಗಿ ಸಿದ ಲಂಡನ್ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ (London Firms) ಹತೋಟಿಗೆ ಒಳಪಟ್ಟಿತ್ತು. ಆದ್ದರಿಂದ ಯಾರೂ ವೋಲ್ಕಾರ್ಟ್ ಬ್ರದರ್ಸ್‌ಗೆ ತೋಟ ಮಾರಲು ಸಿದ್ಧ ರಿರಲಿಲ್ಲ. ನಿರಾಶನಾಗಿ ಅಮ್ಮಾನ್ ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ಹಿಂದಿರುಗಿದ.

ಮೈಸೂರಿಗೂ ಕೊಡಗಿಗೂ ಶತಮಾನಗಳಿಂದ ಇದ್ದ ಬಂದರೆಂದರೆ ಮಂಗಳೂರು ಎಂದು ಆಗಲೇ ಹೇಳಿದೆಯಷ್ಟೆ. ಈ ಬಂದರಿನ ಮೂಲಕವೇ ಕೆಂಪು ಮೋರೆಯ ಇಂಗ್ಲಿಷರು ಮೈಸೂರಿಗೂ ಕೊಡಗಿಗೂ ಬರ ಲಾರಂಭಿಸಿದುದು. ಹಾಗೆ ಕೊಡಗಿಗೆ ಬಂದವರಲ್ಲಿ ನಾವಿಕರಾದ ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಮ್ಯಾನ್ (Captain Mann) ಮತ್ತು ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಮೋರ್ಗಾನ್ (Captain

Morgan) ಇವರ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ಆಗಲೇ ಹೇಳಿದೆ. ಇವರಲ್ಲಿ ಮ್ಯಾನ್ ಸಂಪಾಜೆ ಘಾಟಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ತೋಟ ಮಾಡಿದ ವಿಷಯವನ್ನೂ ಆಗಲೇ ತಿಳಿಸಿದೆ. ಆತನಿಗೆ ಹೆಂಚಿನ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಆಸಕ್ತಿ ಇತ್ತಂತೆ. ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಹೆಂಚು ತಯಾರಿಕೆ ಮೊದಲಿನಿಂದಲೂ ಇತ್ತು. 1713ರಲ್ಲಿ ಮಂಗಳೂರು ಬಂದರಿಗೆ ಬಂದಿದ್ದ ಮೊನ್ಸ ಒಲಾಫ್ ಟೋರಿ (Mons Olaf Toree) ಎಂಬ ಸ್ವೀಡಿಷ್ ದೇಶದವನು ಆಗ ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಹೆಂಚಿನ ವಿಷಯ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. 'ಕಡೀಜ್ (Kadiz) ಎಂಬ ಊರಿನಲ್ಲಿ ಮನೆಗಳಿಗೆ ಯಾವ ತರಹದ ಹೆಂಚುಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರೋ ಅದೇ ತರಹ ಹೆಂಚುಗಳನ್ನುಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿಯೂ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು' ಎಂದು ಆತ ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ. ಆ ತರಹ ಹೆಂಚುಗಳು ಯಾವುವೆಂದರೆ ಈಗ ಮಾಡುವ ಚಪ್ಪಟೆ ಹೆಂಚುಗಳಲ್ಲ; ಮೊದಲು ದುಂಡಾಗಿ ಮಾಡಿ, ಆಮೇಲೆ ನಾಲ್ಕು ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಕೊಯ್ಯುತ್ತಿದ್ದ ಹೆಂಚುಗಳು ಅವು. ಈ ಹೆಂಚುಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಮೊದಲಿಗೆ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ತೋರಿಸಿ ಕೊಟ್ಟರೆಂದು ಟಿ. ಡಬ್ಲ್ಯು. ವೆನ್ ತನ್ನ 'Mangalore' ಎಂಬ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಆದರೆ ಇದು ಸರಿಯೇ ಅಲ್ಲವೇ ಎಂದು ಖಚಿತವಾಗಿ ಹೇಳಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ, ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ನಾಡುಹೆಂಚುಗಳ ತಯಾರಿಕೆ ಹಳ್ಳಿ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇತ್ತು ; ಈಗಲೂ ಇದೆ. ಬಹುಶಃ ಎರಡು ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಮಾಡುವ ಬದಲು ನಾಲ್ಕು ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಕಲಿಸಿದರೊ ಏನೊ. ಈಗ ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ ಚಪ್ಪಟೆ ಹೆಂಚುಗಳ ತಯಾರಿಕೆ ಆರಂಭವಾದದ್ದು ಒಂದು ಶತಕದ ಹಿಂದೆ, ಅಂದರೆ 1865ರಲ್ಲಿ. ಆರಂಭಿಸಿದವನು ಹೆಸರಾಂತ ಬಾಸೆಲ್ ಮಿಷನಿನ ಪ್ಲಾಬೌಟ್ (Plabout) ಎಂಬುವನು. ಅನಂತರ 1873ರಲ್ಲಿ ಮ್ಯಾನ್ ಮಂಗಳೂರಿನ ಜೆಪ್ಪು ಎಂಬಲ್ಲಿ ಒಂದು ಹೆಂಚಿನ ಕಾರ್ಖಾನೆ ಆರಂಭಿಸಿ ಕೀರ್ತಿಶಾಲಿಯಾದ.

ಪರಂಗಿಯವರಿಗೆ ಕೊಡಗಿನ ಹವ ಒಗ್ಗಿತು. ಅವರ ಬೇಟೆ ಮುಂತಾದ ಹವ್ಯಾಸಗಳಿಗೆ ಅಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಅವಕಾಶ ಸಿಕ್ಕಿತು. ಈ ಕಾರಣ ಅವರು ಅಲ್ಲಿಯೇ ತೋಟಗಳ ಮಾಲೀಕರಾಗಿಯೋ ಮ್ಯಾನೇಜರುಗಳಾಗಿಯೋ

ಏನಾಯಿತು ? ಬಹುಶಃ ಆ ರಸ್ತೆ ಇದ್ದರೂ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ಜನರು ಕಾಲು ದಾರಿಯಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದ ನೇರವಾದ ಜಾಡಿನಲ್ಲಿ ಆಳುಗಳು ಮಂಚಿಲನ್ನು ಹೊತ್ತುಕೊಂಡು ಹೋಗಿರಬಹುದು. ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಎತ್ತರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳ ಮನೆಗಳು ಇರುವ ವಿಷಯ ಗಳನ್ನು ಅಮ್ಮಾನ್ ಹೇಳುವುದಿಲ್ಲ. ಹಾಗಿದ್ದರೆ ಆ ಮನೆಗಳು ಏನಾದುವು? ಬಹುಶಃ ಫಾಸ್ ಮಾಡಿದ ರಸ್ತೆಯ ಬಳಿ ಅವು ಇದ್ದಿರಬೇಕು. ಅಮ್ಮಾನ್ ನನ್ನು ಆ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗದಿದ್ದುದರಿಂದ ಅವು ಅವನಿಗೆ ಕಂಡಿರಲಾರವು ; ಅಥವಾ ಪರಂಗಿಯವರು ಮೊದಲು ಕಟ್ಟಿದ ಮನೆಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಬೇರೆ ಕಡೆ ಹೋಗಿರಬೇಕು. ಏಕೆಂದರೆ, ಮೊದಲು ಮೊದಲು ಮಾಡಿದ ತೋಟಗಳನ್ನು ಕೈಬಿಟ್ಟು ಬೇರೆ ಕಡೆ ಹೋಗಬೇಕಾಗಿ ಬಂದುದು ಅನಿವಾರ್ಯವಾಯಿತು. ಈಗಲೂ ಇಂಗ್ಲಿಷರ ಹಳೆಯ ಬಂಗಲೆಗಳ ಅವ ಶೇಷಗಳನ್ನು ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ನೋಡಬಹುದೆಂದು ಕೊಡಗಿನ ಹಿರಿಯ ರೊಬ್ಬರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಅಮ್ಮಾನ್ ಮಡಿಕೇರಿಯಲ್ಲಿ ಒಂಟಿಕಾಲಿನ ಆಲ್ಸ್ಟನ್ (Alston) ಎಂಬುವನ ಜೊತೆ ಇದ್ದನಂತೆ. ಈ ಆಲ್ಸ್ಟನ್ ಕುಂಟನಾದರೂ ಕುದುರೆ ಸವಾರಿಯಲ್ಲಿ ನಿಸ್ಸೀಮನಂತೆ. ಮೋಟರ್ ಕಾರುಗಳು ಬರುವ ಮುನ್ನ ಗುಡ್ಡಗಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಕುದುರೆಗಳೇ ಪರಂಗಿಯವರ ಹಾಗೂ ಸ್ಥಳದವರ ವಾಹನಗಳಾಗಿದ್ದುವು. ಅಂತೂ ಅಮ್ಮಾನ್ ತನ್ನ ಪ್ರಯತ್ನದಲ್ಲಿ ಜಯ ಶೀಲನಾಗಲಿಲ್ಲ. ಕೊಡಗಿನ ತೋಟಗಳ ಉತ್ಪನ್ನವೆಲ್ಲಾ ಬಂಡವಾಳ ಒದಗಿ ಸಿದ ಲಂಡನ್ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ (London Firms) ಹತೋಟಿಗೆ ಒಳಪಟ್ಟಿತ್ತು. ಆದ್ದರಿಂದ ಯಾರೂ ಫೋಲ್ಕ್ಯಾರ್ಟ್ ಬ್ರದರ್ಸ್‌ಗೆ ತೋಟ ಮಾರಲು ಸಿದ್ಧ ರಿರಲಿಲ್ಲ. ನಿರಾಶನಾಗಿ ಅಮ್ಮಾನ್ ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ಹಿಂದಿರುಗಿದ.

ಮೈಸೂರಿಗೂ ಕೊಡಗಿಗೂ ಶತಮಾನಗಳಿಂದ ಇದ್ದ ಬಂದರೆಂದರೆ ಮಂಗಳೂರು ಎಂದು ಆಗಲೇ ಹೇಳಿದೆಯಷ್ಟೆ. ಈ ಬಂದರಿನ ಮೂಲಕವೇ ಕೆಂಪು ಮೋರೆಯ ಇಂಗ್ಲಿಷರು ಮೈಸೂರಿಗೂ ಕೊಡಗಿಗೂ ಬರ ಲಾರಂಭಿಸಿದುದು. ಹಾಗೆ ಕೊಡಗಿಗೆ ಬಂದವರಲ್ಲಿ ನಾಯಕರಾದ ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಮ್ಯಾನ್ (Captain Mann) ಮತ್ತು ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಮೋರ್ಗಾನ್ (Captain

Morgan) ಇವರ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ಆಗಲೇ ಹೇಳಿದೆ. ಇವರಲ್ಲಿ ಮ್ಯಾನ್ ಸಂಪಾಜೆ ಘಾಟಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ತೋಟ ಮಾಡಿದ ವಿಷಯವನ್ನೂ ಆಗಲೇ ತಿಳಿಸಿದೆ. ಆತನಿಗೆ ಹೆಂಚಿನ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಆಸಕ್ತಿ ಇತ್ತಂತೆ. ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಹೆಂಚು ತಯಾರಿಕೆ ಮೊದಲಿನಿಂದಲೂ ಇತ್ತು. 1713ರಲ್ಲಿ ಮಂಗಳೂರು ಬಂದರಿಗೆ ಬಂದಿದ್ದ ಮೊನ್ಸ್ ಒಲಾಫ್ ಟೋರಿ (Mons Olaf Toree) ಎಂಬ ಸ್ವೀಡಿಷ್ ದೇಶದವನು ಆಗ ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಹೆಂಚಿನ ವಿಷಯ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. 'ಕಡೀಜ್ (Kadiz) ಎಂಬ ಊರಿನಲ್ಲಿ ಮನೆಗಳಿಗೆ ಯಾವ ತರಹದ ಹೆಂಚುಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರೋ ಅದೇ ತರಹ ಹೆಂಚುಗಳನ್ನು ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿಯೂ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು' ಎಂದು ಆತ ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ. ಆ ತರಹ ಹೆಂಚುಗಳು ಯಾವುವೆಂದರೆ ಈಗ ಮಾಡುವ ಚಪ್ಪಟೆ ಹೆಂಚುಗಳಲ್ಲ; ಮೊದಲು ದುಂಡಾಗಿ ಮಾಡಿ, ಆಮೇಲೆ ನಾಲ್ಕು ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಕೊಯ್ಯುತ್ತಿದ್ದ ಹೆಂಚುಗಳು ಅವು. ಈ ಹೆಂಚುಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಮೊದಲಿಗೆ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ತೋರಿಸಿಕೊಟ್ಟರೆಂದು ಟಿ. ಡಬ್ಲ್ಯು. ವೆನ್ ತನ್ನ 'Mangalore' ಎಂಬ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಆದರೆ ಇದು ಸರಿಯೋ ಅಲ್ಲವೋ ಎಂದು ಖಚಿತವಾಗಿ ಹೇಳಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ, ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ನಾಡುಹೆಂಚುಗಳ ತಯಾರಿಕೆ ಹಳ್ಳಿ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇತ್ತು ; ಈಗಲೂ ಇದೆ. ಬಹುಶಃ ಎರಡು ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಮಾಡುವ ಬದಲು ನಾಲ್ಕು ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಕಲಿಸಿದರೊ ಏನೊ. ಈಗ ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ ಚಪ್ಪಟೆ ಹೆಂಚುಗಳ ತಯಾರಿಕೆ ಆರಂಭವಾದದ್ದು ಒಂದು ಶತಕದ ಹಿಂದೆ, ಅಂದರೆ 1865ರಲ್ಲಿ. ಆರಂಭಿಸಿದವನು ಹೆಸರಾಂತ ಬಾಸೆಲ್ ಮಿಷನಿನ ಪ್ಲಾಬೌಟ್ (Plabout) ಎಂಬುವನು. ಅನಂತರ 1873ರಲ್ಲಿ ಮ್ಯಾನ್ ಮಂಗಳೂರಿನ ಜೆಪ್ಪು ಎಂಬಲ್ಲಿ ಒಂದು ಹೆಂಚಿನ ಕಾರ್ಖಾನೆ ಆರಂಭಿಸಿ ಕೀರ್ತಿಶಾಲಿಯಾದ.

ಪರಂಗಿಯವರಿಗೆ ಕೊಡಗಿನ ಹವ ಒಗ್ಗಿತು. ಅವರ ಬೇಟೆ ಮುಂತಾದ ಹವ್ಯಾಸಗಳಿಗೆ ಅಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಅವಕಾಶ ಸಿಕ್ಕಿತು. ಈ ಕಾರಣ ಅವರು ಅಲ್ಲಿಯೇ ತೋಟಗಳ ಮಾಲೀಕರಾಗಿಯೋ ಮ್ಯಾನೇಜರುಗಳಾಗಿಯೋ

ಉಳಿದರು. ಕೊಡಗಿನ ನಿವಾಸಿಗಳಿಗೂ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಕೂಲಿ ದೊರಕಿತು. ಅವರು ಮೊದಲು ಜೀತದ ಆಳುಗಳಾಗಿ ದುಡಿದರು. ಆದರೆ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳು ಹೆಚ್ಚಾದಂತೆ ಹೊರಗಿನಿಂದ ಆಳುಗಳನ್ನು ತರಬೇಕಾಯಿತು, ಮೈಸೂರು, ಹಾಸನ, ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಮತ್ತು ಕೇರಳದ ಉತ್ತರ ಭಾಗಗಳಿಂದ ಆಳುಗಳು ಬಂದರು.

ಹೀಗೆ ಇಂಗ್ಲಿಷರ ಸಾಹಸದಿಂದ ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ದಿನೇ ದಿನೇ ಹೆಚ್ಚುತ್ತ ಬಂದಿತು. ಕೊಡಗಿನ ಹಳೆಯ ಸರ್ವೆ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ನೋಡಿದರೆ ಇದು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ. 1857ರಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಉತ್ಪನ್ನ 579 ಟನ್‌ಗಳಷ್ಟು ಮಾತ್ರ ಇತ್ತು. ಇದು 1867ರಲ್ಲಿ 3000 ಟನ್‌ಗಳಿಗೆ ಏರಿ, 1876ರಲ್ಲಿ 4360 ಟನ್‌ಗಳಷ್ಟಾಯಿತು. ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾಗಿ ವಿಸ್ತೀರ್ಣವೂ ಹೆಚ್ಚಾಯಿತು. 1870ರಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ತೋಟದ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 76275 ಎಕರೆಗಳಷ್ಟಿತ್ತು.

ಮೊದಲ ಅನೇಕ ವರ್ಷಗಳು ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯ ಭವಿಷ್ಯ ಚೆನ್ನಾಗಿದ್ದಂತೆ ಕಂಡುಬಂದಿತು. ಆದರೆ ಇದ್ದ ಮರಗಳನ್ನು ಒಂದೂ ಬಿಡದಂತೆ ಕಡಿದು ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಿದ್ದು ಪರಂಗಿಯವರ ದೊಡ್ಡ ತಪ್ಪಾಯಿತು. ಮರಗಳನ್ನೆಲ್ಲ ಕಡಿದು ಕಾಫಿ ನೆಟ್ಟುದರ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮ ಮೊದಲ ಅನೇಕ ವರ್ಷಗಳು ಗೊತ್ತಾಗಲೇ ಇಲ್ಲ. ಆದರೆ ಬರುಬರುತ್ತಾ ಅದು ಕಣ್ಣಿಗೆ ಕಟ್ಟಿದಂತಾಯಿತು. ಕಾಫಿ ಬೆಳೆ ಕಡಮೆಯಾಯಿತು. ಅನೇಕ ತೋಟಗಳು ಪಾಳುಬಿದ್ದುವು. ತೋಟಗಳ ತುಂಬಾ ಕಾಫಿಗೆ ಬದಲು ಲಾಂಟಾನ ಬೆಳೆಯಿತು. ಇಂತಹ ಪಾಳುಬಿದ್ದ ತೋಟಗಳ ಮಧ್ಯೆ ಅಲ್ಲೊಂದು ಇಲ್ಲೊಂದು ಮಾಡಿಲ್ಲದ ಮನೆಯ ಬಿಳಿ ಗೋಡೆಗಳು ಕಾಣುತ್ತಿದ್ದ ಹೃದಯವಿದ್ರಾವಕ ದೃಶ್ಯವನ್ನು ಕುರಿತು ಎಲಿಯಟ್ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಈ ದುಸ್ಥಿತಿಗೆ ಒಬ್ಬೊಬ್ಬರು ಒಂದೊಂದು ಕಾರಣ ಹೇಳಿದರು. ಒಬ್ಬರು ಹಸಿರುತಿಗಣೆಯಿಂದ ಹೀಗಾಯಿತು ಎಂದರೆ, ಇನ್ನೊಬ್ಬರು 'ಕಾಂಡಕೊರೆಯುವ ಹುಳು'ವಿನಿಂದ ಆಯಿತು ಎಂದರು. ಮತ್ತೊಬ್ಬರು 'ಎಲೆ ರೋಗ' ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಎಂದರು. ಇನ್ನೂ ಕೆಲವರು ವಿಪರೀತ ಮಳೆಯೇ ಈ ದುಸ್ಥಿತಿಗೆ ಕಾರಣ ಎಂದರು. ಈ ಎಲ್ಲಾ ಕಾರಣಗಳೂ ಸೇರಿ ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯ ಕೊನೆಗಾಲವನ್ನು

ತ್ವರಿತಗೊಳಿಸಿದುವು ನಿಜ. ಆದರೆ ಇವೆಲ್ಲಕ್ಕೂ ಮೂಲ ಕಾರಣ ನೆರಳಿಗಾಗಿ ಒಂದು ಮರವೂ ಇಲ್ಲದಂತೆ ಕಡಿದುಹಾಕಿದ್ದೇ ಆಗಿತ್ತು. ನೆರಳಿಲ್ಲದೆ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದೆಂಬ ತಪ್ಪು ಕಲ್ಪನೆಗೆ ಸಿಲೋನಿನ ಬಯಲಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದವರು ಮೊಟ್ಟಮೊದಲು ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲು ಬಂದದ್ದೇ ಕಾರಣವಾಗಿತ್ತು. ಇದ್ದ ಮರಗಳನ್ನು ಒಂದೂ ಬಿಡದಂತೆ ಕಡಿದುಹಾಕಬೇಕೆನ್ನುವ ಹುಚ್ಚು ಆಗ ಯಾವ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಹೋಗಿತ್ತೆಂದರೆ 'ಮಿನ್ಸಿಂಗ್ ಲೇನಿನ ಕಾಫಿ ದೊರೆ' (Coffee King in Mincing Lane) ಎಂದು ಹೆಸರಾಗಿದ್ದ ಡಾ॥ ಡೊನಾಲ್ಡ್ ಸ್ಟೀವರ್ಟ್ ಎಂಬುವನು ತನ್ನ ಮ್ಯಾನೇಜರುಗಳಿಗೆ 'ಎಲ್ಲಿಯಾದರೂ ಒಂದು ಮರ ಕಡಿಯದೆ ಬಿಟ್ಟರೆ ಮ್ಯಾನೇಜರುಗಳನ್ನು ಖಂಡಿತ ಕೆಲಸದಿಂದ ವಜಾ ಮಾಡಲಾಗುವುದು' ಎಂದು ಆರ್ಡರ್ ಮಾಡಿದನಂತೆ.

ಆದರೆ ಇದ್ದ ಮರಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ಕಡಿದು ಬಯಲಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವುದು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲವೆಂದು ಸ್ವಲ್ಪಕಾಲದಲ್ಲಿಯೇ ತೋಟಗಾರರಿಗೆ ಅರಿವಾಯಿತು. ಆಮೇಲೆ ಮೈಸೂರು ಪ್ರಾಂತದ ತೋಟಗಾರರಂತೆ ಮರಗಳ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳು ಪುನಃ ಚೇತರಿಸಿಕೊಂಡುವು. 1891ರಲ್ಲಿ ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿದ್ದ ಪರಂಗಿ ತೋಟಗಾರರ ಸಂಖ್ಯೆ 130 ಮತ್ತು ಅವರ ತೋಟಗಳ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 32,323 ಎಕರೆಗಳು. ಸ್ಥಳದ ತೋಟಗಾರರ ಸಂಖ್ಯೆ 6207 ಇತ್ತು. ಎಲ್ಲಾ ತೋಟಗಾರರ ತೋಟಗಳ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 70,669 ಎಕರೆಗಳಷ್ಟಿತ್ತು. ಆಗಿನ ಸರಾಸರಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಎಕರೆಗೆ 3 ರಿಂದ 14 ಹಂಡ್ರೆಡ್‌ವೇಟನಷ್ಟು ಇತ್ತೆಂದು ಎಲಿಯಟ್ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ.

ಬೇರೆ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡ ಕಾಂಡದ ರೋಗ (stem borer) ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡ ಕಾರಣ 1903ರಿಂದ ಕಾಫಿ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ಕಡಮೆಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಿತು. ಆಮೇಲೆ ಅದು ಮತ್ತೆ ಚೇತರಿಸಿಕೊಂಡಿತು ಎನ್ನಿ.

ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವುದರಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಉದ್ಭವಿಸಿದ ಕಾರಣ ಕೊಡಗಿನ ತೋಟಗಳ ಮಾಲೀಕರೆಲ್ಲ ತಮ್ಮ ಬೇಡಿಕೆಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟಾಗಿ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳಬೇಕೆಂಬ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ 'ಕನ್ಸಾಲಿಡೇಟೆಡ್ ಕಾಫಿ ಎಸ್ಟೇಟ್ಸ್'

(The Consolidated Coffee Estates Ltd.,) ಎಂಬ 'ಜಾಯಿಂಟ್ ಸ್ಟಾಕ್' ಉದ್ಯಮವನ್ನು 1943ರಲ್ಲಿ ಆರಂಭಿಸಿದರು. ಈ ಕಂಪನಿ ಈಗ ಕುಶಾಲ್‌ನಗರ ಮತ್ತು ಹುಣಸೂರುಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಕ್ಯೂರಿಂಗ್ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳನ್ನು ನಡೆಸುತ್ತಿದೆ. ನುಲ್ಲೂರು, ಜಂಬೂರು, ಮಾರ್ಗೊಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಕೋಟೆಬೆಟ್ಟ ತೋಟಗಳನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದು ಉಳಿದ ಮಾಲೀಕರ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಗೊಬ್ಬರ ಮತ್ತು ಇತರ ಆವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ. ಕಾಫಿಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಹೆಸರಾದ ಐವರ್ ಬುಲ್ (Ivor Bull) ಅವರು ಈ ಕಂಪನಿಯ ಮೆನೇಜಿಂಗ್ ಡೈರೆಕ್ಟರರಾಗಿ ಬಹಳ ಕಾಲ ಕೆಲಸಮಾಡಿದರು.

ಈಗ ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಅಲ್ಲಿಯ ಒಟ್ಟು ಸಾಗುವಳಿ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 2,37,123 ಎಕರೆಗಳಷ್ಟಿದ್ದರೆ ಅದರಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 86,775 ಎಕರೆಗಳು. ಇಡೀ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಕೊಡಗಿನ ಕಾಫಿ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ಮೂರನೆಯ ಒಂದು ಭಾಗದಷ್ಟಾಗುತ್ತದೆ. ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಸಂಚರಿಸಿದರೆ ಬಹು ಸೊಗಸಾಗಿ ಮಾಡಿದ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಅಲ್ಲಿಯ ಕಾಫಿ ಕೊಡಗಿನ ಕಿತ್ತಳೆಯಷ್ಟೇ ಹೆಸರಾದುದು.

ವೈನಾಡಿಗೆ ಕಾಫಿ ಪ್ರವೇಶಮಾಡಿದ ವಿಷಯ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದೆಯಷ್ಟೆ. ಅಲ್ಲಿಗೆ ತೋಟಮಾಡಲು ಹೋದವರಿಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಅನುಭವವಿಲ್ಲದ ಕಾರಣ ಅವರು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲು ಹುಲ್ಲುಗಾವಲು ಅಥವಾ ಬಿದಿರು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಪಡೆದರು. ಈ ಕಾರಣದಿಂದಲೋ ಏನೋ ತೋಟಗಳಿಂದ ಏನೂ ಗಿಟ್ಟಲಿಲ್ಲ. ಒಂದೆ ಕಾಫಿಗೆ ಬಂದ ಕಾಂಡ ಕೊರೆಯುವ ರೋಗವನ್ನು ಕುರಿತು ಮದ್ರಾಸ್ ಸರಕಾರಕ್ಕೆ ಸರ್ಜನ್ ಜಾರ್ಜ್ ಬಿಡೀ (Surgeon George Bidie) ಎಂಬುವನು ಮಾಡಿದ ವರದಿಯ ಪ್ರಕಾರ ಆತನು ಅಲ್ಲಿಗೆ ಹೋಗಿ ನೋಡಿದಾಗ ಆ ತೋಟಗಳ ಗುರುತೇ ಇರಲಿಲ್ಲವಂತೆ, ಜೋಳು ಬಂಡೆಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ.

1820ರಲ್ಲಿ ಮದ್ರಾಸ್ ಸೈನ್ಯದ (Madras Army) ಮೇಜರ್ ವಾರ್ಡ್ ಎಂಬುವನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ನೀಡುವಲ್ಲಂ (Needuvallum) ಎಂಬ ಕಾಫಿ ತೋಟವನ್ನು ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಮಿಲ್ಲಿಜೆನ್ (Capt. Milligen) ಎಂಬುವನು ಕೊಂಡುಕೊಂಡ ದಾಖಲೆಯುದೆ. 1841ರಲ್ಲಿ ಛಲಖುಡಿ (Chalakhudi)

ಬಳಿ ಇದ್ದ ಪಲ್ಲಿಯಾರ್ (Palliar) ಎಂಬಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಬೇಕೆಂದು ಲೆಫ್ಟಿನೆಂಟ್ ಕರ್ನಲ್ ಲೆತ್‌ಬ್ರಿಡ್ಜ್ ಎಂಬುವನು ಕೊಚಿನ್ ರೆಸಿಡೆಂಟನಿಗೆ ಅರ್ಜಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡ ವಿಷಯ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ತನ್ನ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಮುಂದಿನ ಜೀವನಮಾರ್ಗಕ್ಕಾಗಿ ತಾನು ಭೂಮಿ ಕೇಳುತ್ತಿರುವುದಾಗಿ ಆತ ತನ್ನ ಅರ್ಜಿಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದ. ಅದೇ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಮತ್ತಿಬ್ಬರು ಕಾಫಿಗಾಗಿ ಭೂಮಿ ಕೇಳಿದರು. 1847ರಲ್ಲಿ ಜೆ. ಎಂ. ಕ್ಲೋಕ್ (J. M. Cloke) ಎಂಬುವನು "ನಾನೊಬ್ಬ ಇಂಗ್ಲಿಷ್‌ಮನ್. ಈಚೆಗೆ ನಾಶವಾದ 'ರಿಸ್ಕ್' ಎಂಬ ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ 'ಸ್ಟೀವರ್ಡ್' (steward) ಆಗಿದ್ದೆ. ಹಡಗಿನ ಇತರ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯವರೊಡನೆ ಸದ್ಯಕ್ಕೆ ಕೊಚ್ಚಿನಿನಲ್ಲಿ ಇದ್ದೇನೆ. ಸಮುದ್ರದ ಬಾಳಿನ ಕಷ್ಟನಷ್ಟಗಳನ್ನು ಅರಿತ ನಾನು ಈಗ ಆ ವೃತ್ತಿಯನ್ನು ಕೈಬಿಟ್ಟು ತಿರುವಾಂಕೂರು ಅಥವಾ ಕೊಚ್ಚಿನಿನಲ್ಲಿ ನೆಲಸಿ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಬೇಕೆಂದಿದ್ದೇನೆ" ಎಂದು ರೆಸಿಡೆಂಟರಿಗೆ ಬರೆದ ಅರ್ಜಿಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಿಕೊಂಡ. ಈ ಅರ್ಜಿದಾರನ ಆರ್ಥಿಕ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ತಿಳಿದು ವರದಿಮಾಡಬೇಕೆಂದು ರೆಸಿಡೆಂಟರ ಆಜ್ಞೆಯಾಯಿತು. ಆದರೆ ಆಮೇಲೆ ಆ ಅರ್ಜಿಯ ಗತಿ ಏನಾಯಿತು ಎಂದು ತಿಳಿಯದು.

ಜಾನ್ ಮೆಕೆನ್ಜೀ (John Meckenzie) ಎಂಬುವನೊಬ್ಬ ಇದೇ ತರಹ ಅರ್ಜಿ ಸಲ್ಲಿಸಿ ವೆಲ್ಲುಪಲ್ಲಿಯ ಬಳಿ ಕಾಫಿ ತೋಟಕ್ಕೆ ಭೂಮಿ ಪಡೆದ ದಾಖಲೆಯಿದೆ. ಆದರೆ ಹಾಗೆ ಭೂಮಿ ಕೊಡುವಾಗ ಈ ದೇಶದ ನಿಯಮಗಳಂತೆ ಕಂದಾಯ ಕವಳಿಗೆಗಳನ್ನು ಕೊಡಬೇಕೆಂತಲೂ, ರಿಯಾಯಿತಿ ಕೇಳಕೂಡದೆಂದೂ ಆರ್ಡರಾಯಿತು.

1863ರಲ್ಲಿ ಎರ್ನಾಕುಲಂನಲ್ಲಿ ನಡೆದ ವಸ್ತುಪ್ರದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಪಿಯರ್ಸ್ ಲೆಸ್ಲಿ ಕಂಪನಿಯವರು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿದ್ದ ಮಾದರಿ ಕಾಫಿಗೆ 15 ರೂ. ಬಹುಮಾನ ಸಿಕ್ಕಿತ್ತಂತೆ. !

ಹೀಗೆ ವೈನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಯಾರು ಹೆಚ್ಚು ಭೂಮಿ ಪಡೆಯಬಲ್ಲರೋ ನೋಡೋಣವೆಂಬ ಪೈಪೋಟಿ ನಡೆಯಿತು. ಹತ್ತೊಂಬತ್ತನೆಯ ಶತಮಾನದ ಅರವತ್ತನೆಯ ದಶಕದಲ್ಲಿ ನೆಲ್ಲಿಯಂಪತೀಸ್ (Nelliampathis) ಎಂಬಲ್ಲಿ ಒಂದು ತೋಟ ಆಯಿತು. ಇದರ ಹೆಸರು 'ಚಂದ್ರಮಲ್ಲ' ಎಂದು. 1866ರಲ್ಲಿ 'ಷಿರ್‌ಮೆಲ್ಲಿ' (Sheirmelly) ಎಂಬ ತೋಟ ಆರಂಭಿಸಿದರು. ಇದು ಈಗ

ರಪ್ಪರ್ ತೋಟವಾಗಿ ಉಳಿದಿದೆ. 1880ರಲ್ಲಿ ಎ.ಡಬ್ಲ್ಯು. ಟರ್ನರ್ (A. W. Turner) ಎಂಬುವನು 'ಕನ್ನನ್‌ದೇವನ್' ತೋಟ ಆರಂಭಿಸಿದ. ಇದು ಈಗ ರಬ್ಬರ್ ಮತ್ತು ಟೀ ತೋಟವಾಗಿ ಉಳಿದಿದೆ.

ಎಲ್ಲರಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಹುಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚಾಯಿತು. ಅದರಲ್ಲಿ ಬಹಳ ಲಾಭ, ಅಂದರೆ ಶೇ. 60ರಿಂದ 70ರವರೆಗೆ ಬರುತ್ತೆ, ಎಂಬ ಭಾವನೆ ಇತ್ತು. ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಹಣ ಹಾಕಿದರು ; ಕಂಪನಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಿದರು. ಆದರೆ ಬಂದ ಲಾಭ ಶೇ. 6 ಮಾತ್ರ !

ಆಗ್ಗೆ 10,000 ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಹೊಸದಾಗಿ ನೆಟ್ಟು ಸಾಗುವಳಿ ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ ಆಗುವ ಖರ್ಚಿನ ಅಂದಾಜು ಮತ್ತು ಅದರಿಂದ ಬರುವ ಲಾಭದ ಲೆಕ್ಕ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿರಬಹುದಲ್ಲವೇ ? ಈ ಅಂದಾಜು ಮಾಡಿದ್ದು 1842ರಲ್ಲಿ. ನೋಡಿ ಈ ಅಂದಾಜನ್ನು :

	ರೂ.
250 ಗುಂಟೆ (6 ಎಕರೆ) ಭೂಮಿಯನ್ನು ಕಾಡು ಕಡಿದು ಸರಿಮಾಡಲು ...	500
12,000 ಗಿಡಗಳ ಖರ್ಚು—ಶೇಕಡಾ 25 ಹೋಕು ಕಳೆದು	144
ದಿನಕ್ಕೆ 2 ಆಣೆಯಂತೆ ಕೊಡಬೇಕಾದ ಕೂಲಿಗಳ ಸಂಬಳ ಐದು ವರ್ಷಗಳಿಗೆ....	11,406
ಕನ್ನಕಪಿಳ್ಳೆ (kanskapillai) ಮತ್ತು ಮೇಸ್ತ್ರಿ—ಇವರ ಖರ್ಚು 5 ವರ್ಷಕ್ಕೆ	840
ಹಾರೆ, ಪಿಕಾಸಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಮುಟ್ಟುಗಳಿಗೆ ವರ್ಷಕ್ಕೆ 100 ರೂ.ನಂತೆ 5 ವರ್ಷಗಳಿಗೆ	500
ವರ್ಷಕ್ಕೆ 13 ರೂಪಾಯಿನಂತೆ ಕಂದಾಯ	65
ಐದು ವರ್ಷಗಳಿಗೆ ಬಡ್ಡಿ	2,078
	15,533

ಒಂದು ಗಿಡದಿಂದ ಒಂದು ಪೌಂಡ್ ಕಾಫಿ ಬೀಜ, 10,000 ಗಿಡಗಳಿಗೆ 10,000 ಪೌಂಡು ಒಟ್ಟು ಉತ್ಪತ್ತಿ. ಒಂದು ಪೌಂಡು ಕಾಫಿ ಬೀಜಕ್ಕೆ $1\frac{1}{4}$ ರೂಪಾಯಿನಂತೆ ಒಟ್ಟು ಕಾಫಿಯ ಬೆಲೆ 12,000 ರೂಪಾಯಿ. ತೋಟವನ್ನು ಆಬಾದಿನಲ್ಲಿ ಇಡಲು, ಬಾಡಿಗೆ, ಹಣ್ಣು ಕುಯ್ಯುವುದು ಮತ್ತಿತರ ಖರ್ಚುಗಳು ವರ್ಷಕ್ಕೆ 800 ರೂಪಾಯಿ. ಈ ಎಲ್ಲಾ ಖರ್ಚುಗಳನ್ನು ಕಳೆದು ಶೇ. 11 ಲಾಭ ಸಿಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಲೆಕ್ಕಾಚಾರ ಹಾಕಲಾಯಿತು !

1863ರಲ್ಲಿ ವೈನಾಡಿನಲ್ಲಿದ್ದ ತೋಟಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ನಲವತ್ತು. ಆದರೆ ತೋಟಗಾರರಿಗೆ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಿದ ಅನುಭವವಿರಲಿಲ್ಲ. ಈ ಕಾರಣ ಕೈಗೆ ಮೂರು ಕಾಸೂ ಸಿಗಲಿಲ್ಲ. ಆದರೂ ಒಂದೊಂದು ಹೊಸ ತೋಟ ವೆಂದರೆ ಹೊಸ ನಾಗರಿಕತೆಯ ಕೇಂದ್ರವನ್ನು ಕಾಡಿನ ಮಧ್ಯೆ ತೆರೆದಂತಿತ್ತು. ಅಲ್ಲದೆ ಸರಕಾರಕ್ಕೆ ಹೊಸ ಆದಾಯ ; ಜನಗಳಿಗೆ ಜೀವನಕ್ಕೊಂದು ಮಾರ್ಗ.

ಇದೇ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನೀಲಗಿರಿಯಲ್ಲಿಯೂ ತೋಟಗಳು ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡುವು. ಇದಕ್ಕೆ ಒಂಬತ್ತು ವರ್ಷಗಳಿಗೆ ಮೊದಲು ಷೆವರಾಯ್ ಬೆಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಸಲಾಯಿತು. 1840ರ ದಶಕದಲ್ಲಿ ಮೇಜರ್ ಜೇಮ್ಸ್ ಆಕ್ಟರ್ ಲೋನಿ (Major James Ouchterlony) ಎಂಬುವನು ನೀಲಗಿರಿ ಸಮೀಪದ ಗುಡಲೂರಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಲಾರಂಭಿಸಿದಾಗ ಅನುಭವಿ ಸಿದ ಕಷ್ಟಗಳನ್ನು ಸರಕಾರಕ್ಕೆ ಬರೆದ ಪತ್ರವೊಂದರಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾನೆ : 'ನೀಲ ಗಿರಿ ಬೆಟ್ಟಗಳ ಗುಡಲೂರು ಹಾದಿಯಲ್ಲಿ ಮೊತ್ತಮೊದಲು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲು ಆರಂಭಿಸಿದವರಲ್ಲಿ ನಾನೂ ಒಬ್ಬ. ಹೊಸದೊಂದು ಊರು ಕಟ್ಟಬೇಕಾದರೆ ಯಾವ ಕಷ್ಟಗಳು ಒದಗುತ್ತವೋ ಆ ಕಷ್ಟಗಳೆಲ್ಲಾ ನನಗೂ ಒದಗಿದುವು. ಸುತ್ತಮುತ್ತ ಎಲ್ಲಿಯೂ ಜನವಸತಿ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಊಟದ ಸಾಮಗ್ರಿ ಹತ್ತಿರ ದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಿಯೂ ಸಿಕ್ಕುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ರಸ್ತೆ ಇಲ್ಲ, ಪೋಲೀಸ್ ಇಲ್ಲ, ಕಾನೂನು ಕಟ್ಟಳೆಗಳಿಲ್ಲ. ಇದ್ದ ಕೋರ್ಟು ಕಚೇರಿಗಳು ಬಹಳ ದೂರದಲ್ಲಿದ್ದುವು. ಆಳುಕಾಳುಗಳನ್ನೂ ಊಟದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನೂ ಬಹಳ ದೂರದ ಜಿಲ್ಲೆಯಿಂದ ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಮೊದಲು ಕಷ್ಟಪಟ್ಟು ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ಕರೆದು ತಂದೆವು. ಬಂದವರು ಆ ನಿರ್ಜನ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ನೋಡಿ ಮತ್ತು ಅವರಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿದ ಯಾವುದೋ ಭೀತಿಯ ಕಾರಣದಿಂದ ಓಡಿಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ನನ್ನಂತೆ ಕಾಫಿತೋಟ ಮಾಡಲು ಆರಂಭಿಸಿದವರಲ್ಲಿಯೂ ಅನುಮಾನಗಳು ಹುಟ್ಟಿ ಅವರೂ ಆ ಕೆಲಸ ಬಿಟ್ಟುಬಿಟ್ಟರು. ಕೊನೆಗೆ ನನ್ನ ಪ್ರಯತ್ನ ಕೈಗೂಡಿತು. ಈಗ ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಆಗಿರುವ ಬದಲಾವಣೆ ಆ ಪ್ರಯತ್ನಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿದೆ.

ಎಡ್ವಿನ್ ಲೆಸ್ಟರ್ ಆರ್ನಾಲ್ಡ್ (Edwin Lester Arnold) ಎಂಬ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಮನುಷ್ಯ 1865ರ ಸುಮಾರಿನಲ್ಲಿ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಿಂದ ನೀಲಗಿರಿ

ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಲು ಬಂದು, ಮಲೇರಿಯಾ ರೋಗದಿಂದ ನರಳಿ, ಕೇವಲ ಒಂದೂವರೆ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಸ್ವದೇಶಕ್ಕೆ ಹಿಂದಿರುಗಿದ; ತನ್ನ ಅನುಭವವನ್ನು ಕುರಿತು ಒಂದು ಪುಸ್ತಕವನ್ನೇ ಬರೆದಿದ್ದಾನೆ.[1] ಆರ್ನಾಲ್ಡ್ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಲು ತನ್ನೊಡನೆ ಹೊರಟ ಇನ್ನೂ ಹನ್ನೆರಡು ಜನರೊಡಗೂಡಿ ಇಂಗ್ಲೇಂಡಿನಿಂದ ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ ಹೊರಟು, ಕೊಲಂಬೋವಿಗೆ ಬಂದು, ಅಲ್ಲಿಂದ ದೋಣಿಯಲ್ಲಿ ತಿರುವಾಂಕೂರು ಮತ್ತು ಕಲ್ಲಿಕೋಟೆಗಳ ಮುಖಾಂತರ ಬೆಯ್‌ಪೂರಕ್ಕೆ ಬಂದು, ಅಲ್ಲಿ ರೈಲು ಹತ್ತಿ ಪಾಲಘಾಟ್ ಮುಟ್ಟಿದ. ಅಲ್ಲಿಂದ ನಡೆದು 'ಪದ್ದಫೆರ್ರಿ' ಎಂಬಲ್ಲಿಗೆ ತೋಟ ಮಾಡಲು ಹೋದ. 'ಪದ್ದಫೆರ್ರಿ' ಎಂದರೆ ತಮಿಳಿನಲ್ಲಿ 'ಹೊಸ ಒಂಡೆ' ಎಂದು ಅರ್ಥವಂತೆ. ಈ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕನ್ನಡ ಮಾತನಾಡುವ ಆಳುಗಳೇ ಇದ್ದರೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ತಿಮ್ಮ ಮತ್ತು ಜವರ -- ಎಂಬಿಬ್ಬರು ಮೇಸ್ತ್ರಿಗಳ ಹೆಸರನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತಾನೆ. (ಇವರು ನಾಗಮಂಗಲದ ಸಾಹಸಿಗಳಾಗಿರಬಹುದೆ !) ಆಗ ಆಳುಗಳಿಗೆ ಕೂಲಿ ಐದು ಆಣೆ, ಮೇಸ್ತ್ರಿಗಳಿಗೆ ಆರು ಆಣೆಯಿಂದ ಎಂಟಾಣೆವರೆಗೆ ಇತ್ತಂತೆ. ಆದರೆ ಕನ್ನಡ ಕೂಲಿಯವರ ಬಗ್ಗೆ ಅವನು ಒಳ್ಳೆಯ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಹೇಳಲಿಲ್ಲ. ಈಗ ಬಹುಮಂದಿ ಕ್ಯಾನರೀಸ್ ಕೂಲಿಯವರೇ ಇದ್ದಾರೆ. ಇವರು ಅಸಹ್ಯದ ಹಾಗೂ ಕೊಳಕಿನ ಜನ, ಪುಕ್ಕಲ ನರಪೇತಲರು' ಎಂಬ ಪ್ರಶಸ್ತಿಪತ್ರ ಕೊಟ್ಟು ಹೋಗಿದ್ದಾನೆ. ಹೀಗಿದ್ದ ಕಾರಣವೊ ಏನೊ ಕ್ಯಾನರೀಸ್ ಆಳುಗಳನ್ನು ದನ ಅಟ್ಟಾಡಿದಂತೆ ಅಟ್ಟಾಡಿಸುತ್ತಿದ್ದೆ' ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಇನ್ನೊಂದು ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾದ ವಿಷಯವನ್ನೂ ಆತ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಏನೆಂದರೆ ತಾನು 'ಸಿಲೋನಿನಲ್ಲಿಯೂ ಕ್ಯಾನರೀಸ್ ಜನರನ್ನು ಕಂಡೆ' ಎಂದು.

ಗುಡಲೂರು ಮತ್ತು ನೀಲಗಿರಿಯ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮೈಸೂರು ಕಡೆಯ ಕನ್ನಡ ಮಾತನಾಡುವ ಕೂಲಿ ಜನಗಳನ್ನೇ ಕರೆದುಕೊಂಡುಹೋಗಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಹೆನ್ರಿ ವಾಪ್‌ಷೇರ್ (Mr. Henry Wapshare) ಎಂಬ

---

1 On the Indian Hills by Edwin Lester Arnold—1893 (ಈ ಪುಸ್ತಕ ತಿರುವಾಂಕೂರು ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಪುಸ್ತಕ ಭಂಡಾರದಲ್ಲಿದೆ).

ವನೇ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲಿಗೆ ಕನ್ನಡ ಕೂಲಿಯವರನ್ನು ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವ ಸಾಹಸಮಾಡಿದನೆಂದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ಆತ ಕೂಲಿಯವರ ಬಗ್ಗೆ ಕನಿಕರದಿಂದ ವರ್ತಿಸುತ್ತಿದ್ದನೆಂದೂ, ಅರ್ಧನಗ್ನಾವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಮತ್ತು ಬೇರೆಯವರನ್ನು ಕಂಡೊಡನೆ ಓಡಿಹೋಗುತ್ತಿದ್ದ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರನ್ನು ಕನ್ನಡ ಕೂಲಿಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ ಒಂದು ಕಡೆ ಸೇರಿಸಿ ತನ್ನ ಬಂಗಲೆಗೆ ಅಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಹೋಗಿ, ಒಂದು ಕೋಣೆಯಲ್ಲಿ ಕೂಡಿ ಹಾಕಿ ಅವರನ್ನು ಪಳಗಿಸಿದನಂತೆ. ಆಮೇಲೆ ಆ ಕುರುಬರು ವಾಪ್‌ಷೇರನ ಒಳ್ಳೆಯತನಕ್ಕೆ ಒಲಿದು ಅವನ ಬಳಿ ನೆಲಸಿದರಂತೆ. ಇದು ನಡೆದದ್ದು 1860ರ ದಶಕದಲ್ಲಿ. ಆತ ಕನ್ನಡ ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ಮೈಸೂರು ಕಡೆಯಿಂದ ಕರೆದು ಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿರುವಾಗ ಬಂಡಿಪುರ ಮತ್ತು ತೆಪ್ಪಕಾಡುಗಳ ಮಧ್ಯೆ ಇದ್ದ ಭಾರಿ ಕಳ್ಳರು ಅವರ ಮೇಲೆ ಎರಗುತ್ತಿದ್ದರೆಂದೂ, ಆಗ ಆಳುಗಳು ಹೆದರಿ ಹಿಂದಿರುಗಿ ಓಡಿಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರೆಂದೂ ಅವರನ್ನು ಪುನಃ ಕೂಡಿಹಾಕಿ ಗುಡಲೂರಿಗೆ ಸಾಗಿಸುವ ಸಾಹಸದ ಕೆಲಸ ಮಾಡಬೇಕಾಗಿತ್ತೆಂದೂ, ಈ ಮಾತು ಗಳನ್ನು ಇತ್ತೀಚಿನವರೆಗೂ ಜನ ಆಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರೆಂದೂ ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಹೆನ್ರಿ ವಾಪ್‌ಷೇರನು ಕೂಲಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತೋರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ದಯಾ ದಾಕ್ಷಿಣ್ಯದ ನೆನಪಿಗಾಗಿ ಪೈಕಾರದಲ್ಲಿ ಕೂಲಿಗಳ ಸೌಕರ್ಯಕ್ಕಾಗಿ ಒಂದು ಛತ್ರವನ್ನು ಅವನ ಕಾಫಿ ತೋಟದ ಸ್ನೇಹಿತರು ಕಟ್ಟಿಸಿದ್ದಾರಂತೆ.[1]

ಈ ಮೇಲಿನ ಮಾತುಗಳು ಗುಡಲೂರು ಪ್ರದೇಶಕ್ಕಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದ ಆಗಿನ ಎಲ್ಲಾ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗೂ ಅನ್ವಯಿ ಸುತ್ತವೆ. ಹೀಗೆ ಬಹಳ ಕಷ್ಟದಿಂದ ಪರಂಗಿ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯು ಲಾರಂಭಿಸಿದರು.

ಹದಿನೆಂಟನೆಯ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಕಷ್ಟ ನಷ್ಟಗಳನ್ನು ಅನುಭವಿಸಿ ಕಾಫಿ ತನ್ನ ಮುನ್ನಡೆಯನ್ನು ಸಾಧಿಸಿತು. ಸ್ಥಳದ ಜನಗಳಿಗೆ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವ ಚಟ ಅಷ್ಟಿರಲಿಲ್ಲ. ಈ ಚಟ ಈಗ 'ಕಾಶಿ ಸುತ್ತಿದೆವಯ್ಯ, ಕಾಶೀ ಪೀತಾಂಬರವ

---

1 Southern India—Compiled by Somerset Playne 1914–1915)

ಕೊಂಡೆವಯ್ಯ, ಕಾಫಿ ಕೊಡದಿಹ ಕಾಶಿ ಒಲು ಫಾಸಿ ಕಾಣಯ್ಯ' ಎಂದು ಹೇಳುವ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಹೋಗಿದೆ.[1] ಈ ಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಒಂದು ಶತಕದ ಹಿಂದಿನ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ರುಚಿ ಶುಚಿಗಳು ಎಷ್ಟು ತೀವ್ರವಾಗಿ ಬದಲಾವಣೆ ಹೊಂದುತ್ತವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ರಾಬರ್ಟ್ ಎಚ್. ಎಲಿಯಟ್ ಎಂಬ ಪರಂಗಿ ಮನುಷ್ಯ ಸಕಲೇಶಪುರದ ಬಳಿ 1856ರಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಲು ಆರಂಭಿಸಿದಾಗ ಸ್ಥಳದ ಜನರಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಇದ್ದ ಅಜ್ಞಾನ ಕುರಿತು ಏನು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ ಕೇಳಿ : "ನಾನು ಹದಿನೈದು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಮಂಜರಾಬಾದಿಗೆ ಕಾಲಿಟ್ಟಾಗ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ರೈತರು ಆಗಾಗ್ಗೆ ಕೇಳುತ್ತಿದ್ದರು, 'ನೀವು ಕಾಫಿಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತೀರಿ, ಬೀಜವನ್ನೇ ತಿನ್ನುತ್ತೀರೋ ಇಲ್ಲ ಬೇರಾವುದಕ್ಕಾದರೂ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತೀರೋ ?' ಎಂದು. ಹೀಗೆ ಪದೇ ಪದೇ ಕೇಳುತ್ತಿದ್ದರೂ ಒಬ್ಬ ಮನುಷ್ಯನನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಉಳಿದ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಸ್ಥಳದ ಜನರು ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವುದನ್ನು ನಾನು ನೋಡಿಯೂ ಇಲ್ಲ, ಕೇಳಿಯೂ ಇಲ್ಲ. ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದ ಆ ಒಬ್ಬ ಮನುಷ್ಯನಿಗೂ ಕುಡಿಯಲು ಕಲಿಸಿದವನೂ ನಾನೇ. ನಾನು ಹೇಳಿದಂತೆ ಹಲವಾರು ಸಲ ಕಾಫಿ ಕುಡಿದ ನಂತರ ತನಗೆ ರಕ್ತಭೇಧಿ ಆಯಿತೆಂದು ಆತ ಹೇಳಿದ. ಬಹುಶಃ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ದು ಕೂಡಲೇ ಹಸಿ ಬೀಜವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿದ್ದರಿಂದ ಹಾಗಾಗಿರಬಹುದು. ಅಂತೂ ಸ್ಥಳದ ಜನರು ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಮಾರುತ್ತಾರೆಯೇ ಹೊರತು, ಪಾನೀಯವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಬಗ್ಗೆ ಏನೇನೂ ಗಮನ ಕೊಟ್ಟಿಲ್ಲ. ಮುಂದಾದರೂ ಗಮನ ಕೊಟ್ಟಾರೆಂದು ನಂಬಲಾರೆ !"

ಎಲಿಯಟ್ ಮತ್ತೆ ಹುಟ್ಟಿಬಂದರೆ ಈಗ ಅಲ್ಲಿನ ಜನರು ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವುದನ್ನು ಕಂಡು ಏನೆಂದಾನೋ ಕಾಣೆ ! ಅನ್ನುವುದೇನು, ಸಕಲೇಶಪುರಕ್ಕೆ ಸಮೀಪದಲ್ಲಿಯೇ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆದವರೊಬ್ಬರು ಕಾಫಿ ಕಲಿಯುಗದ ನಾಗರಿಕತೆಯ ಶಿಖರ ಎಂದು ಹೇಳಿಬಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಈಗ ಅದರ ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಎಷ್ಟರ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಇದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಅವರ ಬಾಯಿಂದಲೇ ಕೇಳಿ : "....ಈ ಕಲಿ

1 ಅಬೂವಿನಿಂದ ಬರಾಮಕ್ಕೆ—ಶಿವರಾಮ ಕಾರಂತ.

ಯುಗದಲ್ಲಿ ಬೇಕಾದುದು ಶುದ್ಧ ಸಾತ್ವಿಕವಲ್ಲ ; ಅದು ಅತಿ ಬಿಳುಪು ಶುದ್ಧ ತಾಮಸವೂ ಅಲ್ಲ ; ಅದು ಅತಿ ಕಪ್ಪು. ಬೇಕಾದುದು ಕೆಂಪು ರಾಜಸ ಗುಣ. ಕಲಿಯುಗದಲ್ಲಿ ಧರ್ಮಕ್ಕೆ ಮೂರು ಕಾಲು ಇಲ್ಲವೆಂಬಂತೆ, ಸಾತ್ವಿಕ ಗುಣಕ್ಕೆ ಸ್ಥಾನವೇ ಇಲ್ಲ ; ಅದು ರಸ. ಆದರೆ ತಾಮಸಗುಣ ಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ ; ಅದು ವಿರಸ. ಬೇಕಾದುದು ಸಮರಸ. ಅದೇ ರಾಜಸ. ಕಾಫಿ ಈ ರಾಜಸ ಗುಣದ ಗುರುತು. ಅದು ಕೃತಯುಗದ ಅಮೃತದಂತಹ ಸಾತ್ವಿಕ ವಸ್ತುವೂ ಅಲ್ಲ, ಕಲಿಯುಗದ ಕಳ್ಳು ಸರಾಯಿಯಂತಹ ತಾಮಸ ವಸ್ತುವೂ ಅಲ್ಲ. ಕಲಿಯುಗದ ನಾಗರಿಕತೆಯ ಶಿಖರ ಕಾಫಿ. ಸ್ವಭಾವದಿಂದ ಋಷಿಯಾದ ವಿಶ್ವಾಮಿತ್ರನಿಗೆ ಈ ರಹಸ್ಯಭವಿಷ್ಯ ತಿಳಿಯಿತು. ಆತ ರಾಜಸ ಕಾಫಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾದ ರಾಜಸ ಎಮ್ಮೆಗಳನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಮಾಡಿದ. ಎಮ್ಮೆಯ ಹಾಲು ಸೇರದ ಕಾಫಿ ಕಾಫಿಯೇ ಅಲ್ಲ. ಸ್ವರ್ಗಲೋಕದಲ್ಲಿ ಕಾಂಗ್ರೆಸ್ ಮಂತ್ರಿಮಂಡಲಗಳು ಬಂದು ಎಲ್ಲೆಲ್ಲೂ ಪಾನನಿರೋಧದ ಕಾನೂನು ಜಾರಿಯಾಯಿತಷ್ಟೆ. ಅಮೃತ ವನ್ನೆಲ್ಲಾ ಉಗ್ರಾಣಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ 'ಸೀಲು' ಮಾಡಿಬಿಟ್ಟಾಗ ಅಮೃತಪಾನದಿಂದ ಮತ್ತರಾಗುವುದರಲ್ಲಿ ನಿರತರಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಇಂದ್ರಾದಿಗಳು ಸಹ ಗುಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಎಮ್ಮೆಯ ಹಾಲನ್ನು ತರಿಸಿ ಕಾಫಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕುಡಿದು ಸ್ವಲ್ಪ ತುಷ್ಟ ರಾದರಂತೆ !"[1]

ಕಾಫಿ ಬೆಳೆದಂತೆ ಟೀಯನ್ನೂ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಬಹಳ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೇ ಬೆಳೆಯಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಇದರಲ್ಲಿಯೂ ಪರಂಗಿಯವರೇ ಮೊದಲಿಗರು. 1832ರಲ್ಲಿ ಡಾ. ಕ್ರಿಸ್ಟೀ (Dr. Cristie) ಎಂಬುವನನ್ನು ದಕ್ಷಿಣ ಇಂಡಿಯಾದ ಭೌಗೋಳಿಕ ಹಾಗೂ ಹವಾಮಾನ ಪರಿಶೀಲನೆಗಾಗಿ ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಸರ್ಕಾರ ನೇಮಿಸಿತು. ಆತ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಲದಲ್ಲಿಯೇ ನೀಲಗಿರಿಯಲ್ಲಿ ಭೂಮಿ ಬೇಕೆಂದು ಅರ್ಜಿ ಸಲ್ಲಿಸಿದ. ಆತನ ಉದ್ದೇಶ ನೀಲಗಿರಿಯಲ್ಲಿ ಟೀ, ಕಾಫಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪುನೇರಳೆ ಬೆಳೆ ಮಾಡುವುದಲ್ಲದೆ, ಹಿಮಗಡ್ಡೆ ತಯಾರಿಸಿ ಅದರ ಸಂಪೂರ್ಣ ಸ್ವಾಮ್ಯವನ್ನು ಪಡೆಯುವುದೂ ಆಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ಆತ ತನ್ನ

---

1 ಹೇಮಾವತಿಯ ತೀರದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಇತರ ಪ್ರಬಂಧಗಳು—ಗೊರೂರು ರಾಮಸ್ವಾಮಿ ಅಯ್ಯಂಗಾರ್.

ಉದ್ದೇಶವನ್ನು ಸಾಧಿಸುವುದು ಆಗಲಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ, ಆತ ಅದೇ ವರ್ಷದ ನವೆಂಬರಿನಲ್ಲಿ ಕಾಲವಾದ. ಆತನು ಬೆಳೆಸಿದ ಟೀ ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ಮೂರನ್ನು ಉದಕಮಂಡಲದ ಕಮಾಂಡೆಂಟ್ ಆಗಿದ್ದ ಕರ್ನಲ್ ಕ್ರ್ಯೂ (Col. Crewe) ಎಂಬುವನಿಗೆ ಕೊಡಲಾಯಿತೆಂದೂ, ಆತ ಅದನ್ನು 'ಕ್ರ್ಯೂ ಹಾಲ್' ಎಂಬಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟನೆಂದೂ, ಕ್ರಿಸ್ಟಿ ಬೆಳೆದ ಉಳಿದ ಸಸಿಗಳನ್ನು ನೀಲಗಿರಿ ಬೆಟ್ಟದ ನಾನಾ ಕಡೆಗಳಿಗೆ ನೆಡಲು ಕಳಿಸಿಕೊಡಲಾಯಿತೆಂದೂ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಆದರೆ 1788ರಿಂದಲೇ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ಹೆಸರಾಂತ ಕ್ಯೂ ತೋಟದಲ್ಲಿದ್ದ (Kew Gardens) ತಜ್ಞರು ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಟೀ ಬೆಳೆಯಬೇಕೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಕಾರಣ 1834ರಲ್ಲಿ ಲಾರ್ಡ್ ವಿಲಿಯಂ ಬೆಂಟಿಂಕನು (Lord William Bentinck) ಟೀ ಬೆಳೆಗೆ ಆಗಲೇ ಹೆಸರಾಗಿದ್ದ ಚೀನಾಕ್ಕೆ ಜನರನ್ನು ಕಳುಹಿಸಿ, ಅಲ್ಲಿಂದ ಟೀ ಬೀಜಗಳನ್ನು ತರಬೇಕೆಂದೂ, ಟೀ ಬೆಳೆಸುವ ತಜ್ಞರನ್ನು ಕರೆದುತರಬೇಕೆಂದೂ ಹೇಳಿದನು. ಚೀನಾಕ್ಕೆ ಹೋದವರು ಅಲ್ಲಿಂದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ತಂದರು. ಅವನ್ನು ದಕ್ಷಿಣ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಹಂಚಲಾಯಿತು. ಆದರೆ ಇಷ್ಟೆಲ್ಲಾ ಮಾಡಿದ್ದು ಅಸ್ಸಾಮಿನ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಟೀ ತಾನೇ ತಾನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಇಲ್ಲದೆಯೆ, ಈ ಕಾರಣ ಟೀ ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಹೊಸತೆಂಬ ಭಾವನೆ ಹೋಯಿತು. ಅಂತೂ ನೀಲಗಿರಿಯಲ್ಲಿ 1855ರಿಂದ ಸರಿಯಾದ ಟೀ ತೋಟಗಳನ್ನು ಮಾಡುವ ಉದ್ಯಮ ಆರಂಭವಾಯಿತೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಇಂಡಿಯಾದ ಬೇರೆ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರಯತ್ನವನ್ನು ಇಂಗ್ಲಿಷರು ಮಾಡದಿರಲಿಲ್ಲ. 1864ರ ಸುಮಾರಿನಲ್ಲಿ 'ಬೊಂಬಾಯಿ ಕೋಸ್ಟ್ ಪ್ಲಾಂಟೇರ್ಷ ಕಂಪನಿ' ಎಂಬ ಸಂಸ್ಥೆ ಕೊಂಕಣ ಘಟ್ಟಗಳ ಸಮುದ್ರದ ಕಡೆಯ ಇಳಿಜಾರುಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಗೋವೆಯ ಪೋರ್ಚುಗೀಸ್ ವಸಾಹತುಗಳಲ್ಲಿ ಭೂಮಿ ಪಡೆದದ್ದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಈ ಎರಡು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವುದನ್ನು ಕೈಬಿಡಬೇಕಾಗಿ ಬಂತು. ವಿಪರೀತ ಮಳೆಯಿಂದ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲಿಲ್ಲ. ಕಂಪನಿ ಹಾಕಿದ ಹಣವೆಲ್ಲಾ ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಹರಿಯುವ ನೂರಾರು ಝರಿಗಳಲ್ಲಿ ಕೊಚ್ಚಿಹೋಗಿ ಸಮುದ್ರದ ಪಾಲಾಯಿತು. ಉಳಿದದ್ದು ಕೆಲವು ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳ ಗೋರಿಗಳು ಮಾತ್ರ!

ಗೋವೆಯ ಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾಸಲ್ ರಾಕ್ (Castle Rock) ನಿಂದ ಒಂದು ಮೈಲಿ ದೂರದಲ್ಲಿರುವ ಕಷೇವ್ಲಿ (Kashevli) ಎಂಬಲ್ಲಿ ಈಗಲೂ ನೂರು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ನೆಟ್ಟ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳ ಕಾಡು ಇದೆಯಂತೆ. ಅಲ್ಲಿರುವ ಜನ ಆ ಗಿಡಗಳು ಬಿಟ್ಟ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಈಗಲೂ ಕೊಯ್ದು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರಂತೆ.

ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಸ್ಥಳಗಳಿಗೆ ಕಾಫಿ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಎಲ್ಲಿಂದ ತಂದರು ಎಂದು ತಿಳಿಯದು. ಬೊಂಬಾಯಿಯ ಪುರಾತನ ಗ್ರಂಥಾಲಯಗಳಲ್ಲಿ (Archives of Bombay) ಅರೇಬಿಯಾದಿಂದ ಗಿಡಗಳನ್ನು ತರಲು ಮಾಡಿದ ಹಲವಾರು ಪ್ರಯತ್ನಗಳ ವರ್ಣನೆ ಇದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ 1779ರಲ್ಲಿ ಥಾಮಸ್ ಮಥ್ಯೂಸನ್ (Thomas Mathewson) ಎಂಬುವನು ಡ್ಯೂಕ್ ಆಫ್ ಕಂಬರ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್ (Duke of Cumberland) ಎಂಬ ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ ಮೋಖಾದ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳನ್ನೂ ಬೀಜಗಳನ್ನೂ ಕದ್ದುಸಾಗಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದ. ಆದರೆ ಬೊಂಬಾಯಿ ತಲುಪುವುದರೊಳಗೆ ಆ ಕಾಫಿ ಸಸಿಗಳು ಸತ್ತುಹೋದುವು ; ಬೀಜಗಳು ಮಾತ್ರ ಉಳಿದುವು. ಈಗ ಹೊದೀದಾ (Hodieda) ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಬಿಯೆತ್ ಎಲ್ ಫಖ್ವಾ (Biet el Faqwa) ಎಂಬ ಊರೇ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಬೊಂಬಾಯಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಕಾಫಿಯ ಆವಶ್ಯಕತೆಯನ್ನು ಪೂರೈಸುತ್ತಿತ್ತೆಂದು ಇನ್ನೊಂದು ದಾಖಲೆಯಿಂದ ತಿಳಿದು ಬರುತ್ತದೆ.

1865ರಲ್ಲಿ ಬೋರರ್ ರೋಗದ ಹಾವಳಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಿತಷ್ಟೆ. ಸರ್ಜನ್ ಜಾರ್ಜ್ ಬಿಡೀ (Surgeon George Bidie) ಎಂಬುವನ ವರದಿಯ ಪ್ರಕಾರ ನಗರ್ ಡಿವಿಜನ್ನಿನ ಕಡೂರು ಜಿಲ್ಲೆ (ಈಗ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಜಿಲ್ಲೆ) ಚಿತ್ರದುರ್ಗ ಮತ್ತು ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಮೂವತ್ತು ವರ್ಷಗಳಿಂದಲೂ ಬೋರರ್ ರೋಗ ಇದ್ದುದೂ, ಅನಂತರ ಹತ್ತು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಅದು ಹೆಚ್ಚಾದುದೂ, ಮಂಜರಾಬಾದ್, ಕೊಡಗು ಮತ್ತು ವೈನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಈ ರೋಗ ಹನ್ನೆರಡು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ತಲೆದೋರಿದುದೂ, ನೆರಳಿನಲ್ಲಿರುವ ಈ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಬೋರರ್ ಬರುವುದು ಬಹಳ ಕಡಮೆ ಎಂಬುದೂ ತಿಳಿದು ಬರುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಈಗ ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯು

ದಿದ್ದರೂ ಮೊದಲಿಗೆ ಅಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ಆಗುಂಬೆ ಮತ್ತು ಕವಲೆದುರ್ಗದ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬುದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. 1857–58ರಲ್ಲಿ 30 ಖಂಡುಗ ಮತ್ತು 1867-68ರಲ್ಲಿ 336 ಖಂಡುಗ ಕಾಫಿ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿತ್ತೆಂಬುದಕ್ಕೆ ದಾಖಲೆಗಳಿವೆ. ಈಗ ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಯೋಗ್ಯವಾದ ಪ್ರದೇಶವಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಆಗ ಪ್ರಯತ್ನ ನಡೆಯಿತು. ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ಎಷ್ಟು ಎಂದು ತಿಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಅಲ್ಲಿಂದ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರಿಗೆ 14,862 ರೂಪಾಯಿಗಳಷ್ಟು ಬೆಲೆಯ 21 ಟನ್ ಕಾಫಿ ರಫ್ತಾಗುತ್ತಿತ್ತೆಂದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಮಲೆನಾಡು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲದೆ, ಬಟ್ಟಬಯಲು ಸೀಮೆಗಳಾದ ತುಮಕೂರು ಮತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಕಳೆದ ಶತಮಾನದ ಎಂಟು ಮತ್ತು ಒಂಬತ್ತನೆಯ ದಶಕಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಈ ಶತಮಾನದ ಆದಿಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಯಿಸಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರಯತ್ನ ನಡೆಸಲಾಯಿತು. ಆದರೆ ಆ ಪ್ರಯತ್ನ ನಿಷ್ಫಲವಾಯಿತು.

ಕೆಲವು ದಶಕಗಳ ಕಾಲ ಉಚ್ಛ್ರಾಯ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿದ್ದ ಕಾಫಿ ಬಹು ಕಷ್ಟಕಾಲಕ್ಕೆ ಕಾಲಿಟ್ಟಿತು. ಆಗ ಜನರಲ್ಲಿ ಒಂದು ನಂಬಿಕೆಯಿತ್ತು; ಅರುವತ್ತು ವರ್ಷಗಳಿಗೊಂದು ಸಲ ಬಿದಿರಿಗೆ ಕಟ್ಟೆ ಬಂದಾಗ ಏನಾದರೊಂದು ಕಷ್ಟ ಸಂಭವಿಸುತ್ತದೆ ಎಂದು. 1875ರಲ್ಲಿ ಬಿದಿರಿಗೆ ಕಟ್ಟೆ ಬಂದಿತು. ಆಗ ಕೊಳೆರೋಗ, ಎಲೆರೋಗ, ತಿಗಣೆರೋಗ, ಕಾಂಡ ಕೊರೆಯುವ ರೋಗ ಮುಂತಾದುವು ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡವು. ಎಲೆರೋಗ (leaf desease) ಮೊದಲು ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡದ್ದು ಸಿಲೋನಿನಲ್ಲಿ. ಆಗ, ಅಂದರೆ 1869ರಲ್ಲಿ ಆ ರೋಗ ಎಲ್ಲಾ ಕಡೆಗಳಿಗೂ ಹಬ್ಬಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ನಿರ್ನಾಮ ಮಾಡಿತು. ಜಿ.ಎಚ್. ವಿಲ್ಕ್ಸರು (G.H. Wilkes) ಹೇಳುವಂತೆ ವೈನಾಡಿನ 10,000 ಎಕರೆಗಳಲ್ಲಿದ್ದ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ಗಿಡವೂ ಉಳಿಯಲಿಲ್ಲ. ಎತ್ತ ನೋಡಿದರೂ ಹುಲ್ಲು, ಲಾಂಟಾನ ಬೆಳೆದಿತ್ತು. ಹಾಳು ಬಿದ್ದ ಬಂಗಲೆಗಳೂ ಪಲ್ಪಿಂಗ್ ಮನೆಗಳೂ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬೀಳುತ್ತಿದ್ದುವು. ದಕ್ಷಿಣ ಕೊಡಗಿಗೂ ಮತ್ತು ಮೈಸೂರಿಗೂ ಇದೇ ಗತಿಯಾಯಿತು. ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ರೋಗರುಜಿನಗಳ ಕಾರಣಗಳಿಂದ ಕಾಫಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಕಡಮೆಯಾಯಿತು,

ಬೆಳೆಯುವ ಖರ್ಚು ಹೆಚ್ಚಾಯಿತು. ಪ್ರಪಂಚದೊಡನೆ ಪೈಪೋಟಿ ನಡೆಸುವುದು ಕಷ್ಟವಾಯಿತು. ಈ ಶತಮಾನದ ಮೂರನೆ ದಶಕದಲ್ಲಿ ಹಣದ ಇಳಿಮುಖ (slump) ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಿತು. ಎರಡನೆಯ ಮಹಾಯುದ್ಧ ಕಾಫಿಗೆ ಇದ್ದ ಪರದೇಶದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ಕಡಿದುಹಾಕಿತು. ಹೀಗಾಗಿ 1941ರಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 3,00,00 ಎಕರೆಗಳಿಂದ 1,81,000 ಎಕರೆಗಳಿಗೆ ಇಳಿಯಿತು.

ಹದಿನೆಂಟನೆಯ ಶತಮಾನದ ಕಷ್ಟಗಳನ್ನು ಸಹಿಸಿ ಹತ್ತೊಂಬತ್ತನೆಯ ಶತಮಾನಕ್ಕೆ ಕಾಲಿಟ್ಟ ಕಾಫಿ ಸಂಪೂರ್ಣ ಅಳಿಯದೆ ಉಳಿಯುವಂತೆ ಮಾಡುವ ಕೆಲಸ ಮೊದಲಿನಿಂದಲೂ ನಡೆಯಿತು. ಹೊಸ ತಳಿಗಳನ್ನು ಕಂಡು ಹಿಡಿಯುವ ಕೆಲಸ ಸಾಗಿತು. 1911ರಲ್ಲಿ ಕೆಂಟ್ ಎಂಬುವನು ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿಯ ಹೊಸ ತಳಿಯನ್ನು ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಆಲ್ದೂರು ಬಳಿಯಿದ್ದ ತನ್ನ ದೊಡ್ಡನಗುಡ್ಡ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಹಿಡಿದ. ಇದಕ್ಕೆ 'ಕೆಂಟ್ಸ್ ಕಾಫಿ' ಎಂದೇ ಹೆಸರಾಯಿತು. ಕಳೆದ ಶತಮಾನದ ಅರುವತ್ತನೆಯ ಶತಕದಲ್ಲಿ ಕೊಡಗಿನ ಪೊಲ್ಲಿಬೆಟ್ಟ ತೋಟದ ಹೆಸರಾಂತ ಮತೇಸನ್ ಕಂಪನಿಯ (Mathesan and Co.,) ಪರವಾಗಿ ವಿಲಿಯಂ ಪ್ರಿಂಗಲ್ (William Pringle) ಎಂಬುವನು ಮಾಡಿದ ಕೆಲಸವನ್ನು ಮರೆಯುವಂತಿಲ್ಲ. ಈಚೆಗೆ ಮೈಸೂರು ಸರಕಾರದ ವ್ಯವಸಾಯ ಇಲಾಖೆಯ ಡೈರೆಕ್ಟರರಾಗಿದ್ದ ಡಾ. ಲೆಸ್ಲಿ ಕೋಲ್ಮನರೂ (Dr. Leslie Colman) ಕಾಫಿಯ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯ ಬಗ್ಗೆ ವಹಿಸಿದ್ದ ಆಸಕ್ತಿ ತುಂಬಾ ಮೆಚ್ಚತಕ್ಕದ್ದು. ಒಳ್ಳೊಳ್ಳೆಯ ತಳಿಗಳನ್ನು ಆರಿಸುವುದಕ್ಕೂ ಬೆಳೆಸುವುದಕ್ಕೂ ಅವರು ತುಂಬಾ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ನೀಡಿದರು. 1893ರಲ್ಲಿ ಅಸ್ತಿತ್ವಕ್ಕೆ ಬಂದ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಾರರ ಹಲವಾರು ಸಂಘಗಳ ಸಂಸ್ಥೆಯಾದ 'ಉಪಾಸಿ' (UPASI–United Planters' Association of Southern India) ಸಂಶೋಧನೆಯ ಆವಶ್ಯಕತೆಯನ್ನು ಒತ್ತಿ ಹೇಳುತ್ತಾ ಬಂದಿತು. ಸರಕಾರವು ಅಂತಹ ಕೇಂದ್ರವನ್ನು ಬಾಳೆಹೊನ್ನೂರಿನಲ್ಲಿ ತೆರೆಯಿತು. ಈ ಕೇಂದ್ರವನ್ನು ಮೈಸೂರಿನ ಅಂದಿನ ಮಹಾರಾಜರಾಗಿದ್ದ ನಾಲ್ವಡಿ ಕೃಷ್ಣರಾಜ ಒಡೆಯರ್ ಅವರು 1935ರಲ್ಲಿ ತೆರೆದರು. ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಭೂಮಿಯೆಲ್ಲವನ್ನು ಹಿರಿಯ ಕಾಫಿ ಪ್ಲಾಂಟರೂ ಉದಾರ

ದಾನಿಗಳೂ ಎಂದು ಹೆಸರಾದ ಮೇಜರ್ ಸಿ. ಎಸ್. ಕ್ರಾಫರ್ಡ್ (Major C. S. Crawford) ಎಂಬುವರು ದಾನಮಾಡಿದರು. ಅವರು ದಾನ ಮಾಡಿದ ಭೂಮಿ ಹದಿನೆಂಟು ಎಕರೆ ಕಾಡು. ಇಷ್ಟು ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ಸಾಲ ದೆಂದು ಸರಕಾರ ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದ ಸರಕಾರಿ ಕಾಡನ್ನು ಸಂಶೋಧನಾಲಯಕ್ಕೆ ವಹಿಸಿಕೊಟ್ಟಿತು. ಅಲ್ಲದೆ ಕ್ರಾಫರ್ಡ್ ಅವರಿಂದ ಕೆಲವು ಭೂಮಿಯನ್ನು ಖರೀದಿಗೆ ಪಡೆದುಕೊಂಡಿತು. ಹೀಗಾಗಿ ಅದರ ಒಟ್ಟು ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ಈಗ 290 ಎಕರೆಗಳಷ್ಟಿದೆ.

ಭಾರತ ಸರಕಾರ 1937ರಲ್ಲಿ 'ಕಾಫಿ ಸೆಸ್ ಕಮಿಟಿ'ಯನ್ನು (Coffee Cess Committee) ನೇಮಿಸಿ, ಕಾಫಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ಹೇಗೆ ಅಭಿ ವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಬಹುದೆಂದು ತಿಳಿಸಿತು. 1940ರ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಇಂಡಿಯಾ ಹಾಗೂ ಪರದೇಶಗಳ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಮೇಲೆ ಹತೋಟಿ ಹಾಕುವುದು ಅವ ಶ್ಯಕ ಎಂದು ಸರಕಾರಕ್ಕೆ ಅರಿವಾಯಿತು. ಸರಕಾರ 'ಕಾಫಿ ಮಾರ್ಕೆಟ್ ಎಕ್ಸ್‌ಪ್ಯಾನ್ಷನ್ ಬೋರ್ಡ'ನ್ನು (Coffee Market Expansion Board) ರಚಿಸಿತು. ಇದೇ ಆಮೇಲೆ 'ಕಾಫಿ ಬೋರ್ಡ್' (Coffee Board) ಆಯಿತು. ಅಲ್ಲಿಂದ ಕಾಫಿ ಚೇತರಿಸಿಕೊಂಡಿತು.

ಬಾಳೆಹೊನ್ನೂರು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರವನ್ನು 1946ರಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರು ಸರಕಾರ ಸಂಶೋಧನೆಗಾಗಿ ಕಾಫಿ ಬೋರ್ಡಿಗೆ ವಹಿಸಿತು. 1947ರಲ್ಲಿ ಅದರ ಮೇಲಿನ ಆಡಳಿತವನ್ನೂ ಬೋರ್ಡಿಗೆ ವಹಿಸಿಕೊಟ್ಟಿತು. ಈ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ ಕಾಫಿ ಕೃಷಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ಸಲಹೆ ನೀಡು ವುದಲ್ಲದೆ ಹೊಸ ತಳಿಗಳನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿಯುವಲ್ಲಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದೆ. ರೋಗವನ್ನು ತಡೆದುಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲ ಹೊಸ ತಳಿಗಳನ್ನು ಕಂಡು ಹಿಡಿದಿದೆ. ಅರೇಬಿಕಾ ಮತ್ತು ಕೆಂಟ್ ತಳಿಗಳನ್ನು ಕಸಿಮಾಡಿ 1938ರಲ್ಲಿ S. 288 ತಳಿಯನ್ನೂ, 1946ರಲ್ಲಿ S. 288ಗಿಂತ ಉತ್ತಮವಾದ S. 795 ತಳಿಯನ್ನೂ ಕಂಡುಹಿಡಿಯಿತು. ರೊಬಸ್ಟಾದಲ್ಲಿ ಆಯ್ಕೆಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮಪಡಿಸಿದ ತಳಿಯೆಂದರೆ S. 274. ಹೊಸ ತಳಿಗಳು ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆಯವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಕಾಲ ಕಳೆದ ನಂತರ ಆ ತಳಿಗಳು ಯಾವ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿರುತ್ತವೆ ಎಂದು ಹೇಳುವುದು ಕಷ್ಟ. ಹೊಸ ಹೊಸ

ತಳಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಇನ್ನೂ ಸಂಶೋಧನೆ ಸಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಎರಡನೆಯ ಮಹಾಯುದ್ಧ ಮುಗಿದನಂತರ ಹಾಗೂ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯಾನಂತರ ಕಾಫಿ ತುಂಬಾ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಹೊಂದಿದೆ. 1941ರಲ್ಲಿ ಇಡೀ ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾಫಿ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 1,81,000 ಎಕರೆಗಳು ಇದ್ದುದು, 1959-60ರಲ್ಲಿ 2,94,929 ಎಕರೆಗಳಿಗೆ ಏರಿತು. 46,597 ತೋಟಗಳು (estates) ಅಸ್ತಿತ್ವಕ್ಕೆ ಬಂದುವು. ಇದೇ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪನ್ನ 49,740 ಟನ್‌ಗಳಿಗೇರಿತು.

ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶ ದಕ್ಷಿಣ ಇಂಡಿಯಾದ ನೈಋತ್ಯ ಭಾಗ ಮಾತ್ರ; ಇಂಡಿಯಾದ ಎಲ್ಲಾ ಕಡೆಯೂ ಬೆಳೆಯುವುದಿಲ್ಲ. ಇಂಡಿಯಾದ ಒಟ್ಟು ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರು ಶೇ. 65, ಮದರಾಸ್ ಶೇ. 23 ಮತ್ತು ಕೇರಳ ಶೇ. 12 ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಈಗ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ದಕ್ಷಿಣ ಇಂಡಿಯಾದಿಂದ ಪೂರ್ವ ಮತ್ತು ಉತ್ತರ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ, ಅಂದರೆ ಆಂಧ್ರ, ಮಧ್ಯಪ್ರದೇಶ, ಒರಿಸ್ಸಾ ಅಸ್ಸಾಂಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ ಆದರೆ ಅದು ಗಮನಾರ್ಹವಾಗಿಲ್ಲ.

7. ಕಾಫಿ ಕಂದಾಯ—ಅದರ ಉಪಕಥೆ

1837ಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆ ಕಾಫಿಯಿಂದ ಆಗಿನ ಮೈಸೂರು ದರ್ಬಾರಿಗೆ (ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ) ಬರುತ್ತಿದ್ದ ಆದಾಯ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಕೇವಲ 4,720 ರೂಪಾಯಿ. ಇದು ಯಾವ ರೀತಿ ಬರುತ್ತಿತ್ತೆಂಬುದು ಮತ್ತು ಇದು ಹೇಗೆ ಕಂದಾಯವಾಗಿ ಮಾರ್ಪಟ್ಟಿತು ಎಂಬುದು ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾದ ವಿಷಯ. ಯಾವ ಬೆಳೆಯೇ ಆಗಲಿ ಬೆಳೆದುದರಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ಭಾಗವನ್ನು 'ವಾರ'ವಾಗಿ ಪಡೆಯುವುದು ಮೊದಲಿನಿಂದಲೂ ನಡೆದುಬಂದ ಪದ್ಧತಿ. ಇದರಂತೆ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಗಾರರೂ ವಾರ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. 1823ರಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರು ಮಹಾರಾಜರು ದರ್ಬಾರಿಗೆ ಬರಬೇಕಾದ ವಾರವನ್ನು ಮದ್ರಾಸಿನ 'ಪ್ಯಾರಿ-ಡೇರ್' ಕಂಪನಿಗೆ ವರ್ಷಕ್ಕೆ 4,720 ರೂಪಾಯಿಗಳಂತೆ ಹತ್ತು ವರ್ಷಗಳ ಗುತ್ತಿಗೆಗೆ ಕೊಟ್ಟರು. ಹತ್ತು ವರ್ಷಗಳಾದ ನಂತರ ಗುತ್ತಿಗೆಯನ್ನು ಮತ್ತೆ ಐದು ವರ್ಷಗಳಿಗೆ ಮುಂದುವರಿಸಿದರು. ಆಗ ವಾರ್ಷಿಕ ಗುತ್ತಿಗೆಹಣ 7,472 ರೂಪಾಯಿಗಳಿಗೆ ಏರಿತು. ಈ ಮಧ್ಯೆ ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಸರಕಾರ ಮೈಸೂರು ಸೀಮೆಯ ಆಡಳಿತವನ್ನು ಮಹಾರಾಜರಾದ ಮುಮ್ಮಡಿ ಕೃಷ್ಣರಾಜ ಒಡೆಯರ ಕೈತಪ್ಪಿಸಿ ತನ್ನ ವಶಕ್ಕೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡಿತು.[1] ಪ್ಯಾರಿ-ಡೇರ್ ಕಂಪನಿಯೊಡನೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದ ಒಪ್ಪಂದದ (ಗುತ್ತಿಗೆಯ) ವಾಯಿದೆಯೂ ಮುಗಿಯುತ್ತಾ ಬಂದಿತ್ತು. ನಗರ್ ಡಿವಿಜನಿನ ಸೂಪರಿಂಟೆಂಡೆಂಟರು[2] ಗುತ್ತಿಗೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಇರುವ ಅನೇಕ ತೊಂದರೆಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಿ, ಗುತ್ತಿಗೆ ಬದಲು ಕಾಫಿಯ ಮೇಲೆ 'ಎಕ್ಸೈಸ್ ಸುಂಕ' ವಿಧಿಸಬೇಕೆಂದು ಸಲಹೆಮಾಡಿದರು. ಹಾಗೆ ಮಾಡಿದರೆ ಕಾಫಿ ಸಾಗುವಳಿ ಹೆಚ್ಚುವುದಕ್ಕೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಕೊಟ್ಟಂತಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಅವರ

---

1 ಇದು ನಡೆದದ್ದು 1831ರಲ್ಲಿ. 1831ರಿಂದ 1881ರವರೆಗೆ ಮೈಸೂರು ಸೀಮೆಯ ಆಡಳಿತ ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಸರಕಾರದ ವಶದಲ್ಲಿತ್ತು.

2 ಮುಮ್ಮಡಿ ಕೃಷ್ಣರಾಜ ಒಡೆಯರ ಆಡಳಿತವಿದ್ದಾಗ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಆರು ಜನ ಫೌಜುದಾರರಿದ್ದರು. ಈ ಆರು ಫೌಜುದಾರಿಗಳ ವಿವರ ಹೀಗಿದೆ :

ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಿತ್ತು. ಈ ಸಲಹೆಗೆ ಪ್ರತಿ ಸಲಹೆಗಾಗಿ 'ಪಾರಗುತ್ತಿಗೆಯ ಬದಲು ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಕಂದಾಯ ಹಾಕುವುದು ಸೂಕ್ತವಲ್ಲವೇ ?' ಎಂದು ಕಮಿಷನರು ಕೇಳಿದಾಗ, ಅದಕ್ಕೆ ಉತ್ತರವಾಗಿ ಸೂಪರಿಂಟೆಂಡೆಂಟ್ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಅಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿ ನೆಡುವುದರಿಂದ ಅಳತೆಮಾಡುವುದು ಕಷ್ಟ ; ಗಿಡ ಗಳನ್ನು ಎಣಿಸುವುದೂ ಕಷ್ಟ. ಅದ್ದರಿಂದ ಕಂದಾಯ ಹಾಕುವುದು ಸಾಧ್ಯ

ಫೌಜುದಾರಿ	ತಾಲೂಕುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ
1. ಬೆಂಗಳೂರು	
2. ಮಧುಗಿರಿ	27
3. ಚಿತ್ರದುರ್ಗ	13
4. ಅಷ್ಟಗ್ರಾಮ	25
5. ಮಂಜರಾಬಾದ್	11
6. ನಗರ	25

1836ರಲ್ಲಿ ಈ ಆರು ಫೌಜುದಾರಿಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟುಗೂಡಿಸಿ ನಾಲ್ಕು ಡಿವಿಜ಼ ಗಳಾಗಿ ರಚಿಸಲಾಯಿತು. ಆ ಡಿವಿಜ಼ಗಳು ಯಾವುವೆಂದರೆ : ಬೆಂಗಳೂರು, ನಗರ, ಚಿತ್ರದುರ್ಗ ಮತ್ತು ಅಷ್ಟಗ್ರಾಮ. ಪ್ರತಿ ಡಿವಿಜ಼ ಒಬ್ಬೊಬ್ಬ ಯೂರೋಪಿಯನ್ ಸೂಪರಿಂಟೆಂಡೆಂಟನ ಅಧೀನದಲ್ಲಿದ್ದು, ಆತನಿಗೆ ರೆವಿನ್ಯೂ ಮತ್ತು ನ್ಯಾಯಾಧಿಕಾರಗಳೆರಡೂ ಸೇರಿದ್ದುವು. ಈ ನಾಲ್ಕು ಸೂಪರಿಂಟೆಂಡೆಂಟರುಗಳ ಮೇಲೆ ಇಬ್ಬರು ಕಮಿಷನರುಗಳಿದ್ದರು. 1862ರಲ್ಲಿ ಕಮಿಷನರಾಗಿ ನೇಮಕಗೊಂಡ ಬೌರಿಂಗ್ ಮೈಸೂರು ರಾಜ್ಯವನ್ನು ಎಂಟು ಜಿಲ್ಲೆ (District)ಗಳಾಗಿಯೂ, ಮೂರು ಡಿವಿಜನ್ (Division)ಗಳಾಗಿಯೂ ವಿಂಗಡಿಸಿದ. ಪ್ರತಿ ಡಿವಿಜನಿಗೆ ಒಬ್ಬ ಸೂಪರಿಂಟೆಂಡೆಂಟನೂ, ಜಿಲ್ಲೆಗೆ ಒಬ್ಬ ಡೆಪ್ಯೂಟಿ ಸೂಪರಿಂಟೆಂಡೆಂಟನೂ ಇದ್ದರು. 1869ರಲ್ಲಿ ಸೂಪರಿಂಟೆಂಡೆಂಟರುಗಳನ್ನು ಕಮಿಷನರುಗಳೆಂದೂ, ಜಿಲ್ಲೆಯ ಸೂಪರಿಂಟೆಂಡೆಂಟರುಗಳನ್ನು ಡೆಪ್ಯುಟಿ ಕಮಿಷನರುಗಳೆಂದೂ ಕರೆಯಲಾಯ್ತು. ಮತ್ತೆ 1879ರಲ್ಲಿ ಪುನರ್ವಿಂಗಡಣೆಯಾದಾಗ ಡಿವಿಜನ್ ಕಮಿಷನರುಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಇಡೀ ರಾಜ್ಯಕ್ಕೆ ಒಬ್ಬ ಮುಖ್ಯ ಕಮಿಷನರ್ (Chief Commissioner)ಅನ್ನು ನೇಮಿಸಲಾಯಿತು. ಜಿಲ್ಲೆಗೆ ಡೆಪ್ಯುಟಿ ಕಮಿಷನರುಗಳನ್ನು ನೇಮಿಸಲಾಯಿತು.

ವಾಗುವುದಿಲ್ಲ' ಎಂದರು. ಕೊನೆಗೆ 1839ರಲ್ಲಿ ಕಮಿಷನರಾಗಿದ್ದ ಸರ್ ಮಾರ್ಕ್ ಕಬ್ಬನರು (1834–1861) ಹೆಚ್ಚಿನ ಆದಾಯವೊಂದೇ ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಮುಖ್ಯ ವಲ್ಲ ಎಂದು ಹೇಳಿ, ವಾರದ ಬದಲು 'ಎಕ್ಸೈಸ್ ಸುಂಕ' ಅಥವಾ 'ಹಾಲತ್ ಕಂದಾಯ' (export duty) ವಿಧಿಸಿದರು. ಇದು ಒಂದು ಮಣ ಕಾಫಿಗೆ ಒಂದು ರೂಪಾಯಿ ಅಥವಾ ಒಂದು ಹಂಡ್ರೆಡ್‌ವೇಟಿಗೆ ನಾಲ್ಕು ರೂಪಾಯಿ ಆಯಿತು. ಹೀಗಾಗಿ ಅಲ್ಲಿಯವರೆಗೂ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದ ವಾರದ ಕಾಲು ಭಾಗ ಮಾತ್ರ ಈಗ ಕೊಡಬೇಕಾಯಿತು.

ಈ ಎಕ್ಸೈಜ್ ಸುಂಕವೂ ಹೆಚ್ಚು ಎಂದು ಕಂಡುಬಂದುದರಿಂದ ಮತ್ತು ಮೈಸೂರು ಕಾಫಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿರುವ ತೊಂದರೆಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಹಾಲತ್ ಕಂದಾಯವನ್ನು ಹಂಗಾಮಿಯಾಗಿ ಮಣಕ್ಕೆ ಎಂಟಾಣೆಗೆ ಇಳಿಸ ಲಾಯಿತು.

1850ರಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಲೆ ತೀರಾ ಬಿದ್ದುಹೋಯಿತು. 1840ಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆ ಮಣಕ್ಕೆ ಆರೇಳು ರೂಪಾಯಿ ಇದ್ದುದು 1844ರಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ರೂಪಾಯಿ ಆಯ್ತು; 1850ರಲ್ಲಿ ಒಂದು ರೂಪಾಯಿ ಆಯ್ತು. ಈ ಕಾರಣ ಹಾಲತ್ ಸುಂಕವನ್ನು ಮಣಕ್ಕೆ ನಾಲ್ಕಾಣೆಗೆ ಇಳಿಸಿದರು. ಹೀಗೆ ಎಕ್ಸೈಸ್ ಸುಂಕಕ್ಕೆ ಒಳಗಾದ ಕಾಫಿ 1843ರಲ್ಲಿ 15,238 ಮಣ, 1849ರಲ್ಲಿ 52,236 ಮಣ ಮತ್ತು 1861ರಲ್ಲಿ 3,46,083 ಮಣ. ಈ ನಾಲ್ಕಾಣೆ ಸುಂಕ 1875ರ ವರೆಗೂ ಇತ್ತು. ಆಗ ನಗರ್ ಡಿವಿಜನಿನ ಸೂಪರಿಂಟೆಂಡೆಂಟ್ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆ ಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ಪರಿಶ್ರಮವಿದ್ದ ಥಾಮಸ್ ಕ್ಯಾನನ್ (Thomas Cannon) ನಿಂದ ಅದನ್ನು ಬೆಳೆಸುವ ಖರ್ಚು ವೆಚ್ಚಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಕಮಿಷನರಿಗೆ ಒಂದು ವರದಿ ಕಳುಹಿಸಿದರು. ಅವರ ಲೆಕ್ಕದ ಪ್ರಕಾರ ಎಕರೆಗೆ ಸರಾಸರಿ ಉತ್ಪನ್ನ ನಾಲ್ಕು ಹಂ.ವೇಟ್. ಒಂದು ಹಂ.ವೇಟಿಗೆ ಐದು ರೂಪಾಯಿ ಬೆಲೆ. ಇದರೊಳಗೆ ಮಣಕ್ಕೆ ನಾಲ್ಕಾಣೆ ಕೊಟ್ಟರೆ ಎಕರೆಗೆ ನಾಲ್ಕು ರೂಪಾಯಿ ಕೊಟ್ಟಂತಾಗುವುದು ಎಂದು ವಾದಿಸಿದರು.

ನಗರ ಡಿವಿಜನ್ನಿನ ಸೂಪರಿಂಟೆಂಡೆಂಟರು ಇದಕ್ಕೆ ಮೊದಲು 1854 ರಲ್ಲಿಯೇ ಒಂದು ವರದಿ ಕಳುಹಿಸಿದ್ದರು. ಹಾಲತ್ ಸುಂಕ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಬೀಳದೆ ಬೆಳೆಯ ಮೇಲೆ ಬೀಳುತ್ತೆ. ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ನೆಪದ ಮೇಲೆ

ಭಾರಿ ವಿಸ್ತೀರ್ಣಗಳನ್ನು ಪಡೆದು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿಲ್ಲ. ಹಾಗೆ ಭೂಮಿ ಪಡೆದವರಿಗೆ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಉದ್ದೇಶವಾಗಲೀ ಶಕ್ತಿಯಾಗಲೀ ಇಲ್ಲ; 'ನೇಟಿವ್' ಜನರಂತೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತಲೇ ಇಲ್ಲ. ಇದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಭೂ ಕಂದಾಯ ಹಾಕಬೇಕು-ಇವು ಅವರ ಸಲಹೆಗಳಾಗಿದ್ದುವು. ಇದಕ್ಕೆ ಉತ್ತರ ವಾಗಿ ಕಮಿಷನರು ಇರುವುದರಲ್ಲಿ ಯಾವ ಬದಲಾವಣೆಯೂ ಬೇಡ ಎಂದು ಹೇಳಿ, ಹಾಗೇನಾದರೂ ಭೂಕಂದಾಯ ಹಾಕುವುದಾದರೆ ಅದು ಒಟ್ಟು ಉತ್ಪತ್ತಿಯಲ್ಲಿ (gross income) ಮೂರನೆ ಒಂದು ಭಾಗ ಇರಬೇಕೆಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟರು.

ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ಹೆಚ್ಚಿದರೂ ಹಾಲತ್ ತೆರಿಗೆಯಿಂದ ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಉತ್ಪನ್ನ ಹೆಚ್ಚಲೇ ಇಲ್ಲ. ಆದ್ದರಿಂದ ಕಬ್ಬನ್ ಆಜ್ಞೆ ಮಾಡಿ ದ್ದರು, ತೋಟಗಳ ಮೇಲೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಹತೋಟಿ ಅವಶ್ಯಕ ಎಂದು. ಈ ಆಜ್ಞಾನುಸಾರ ಆಗ (1875ರಲ್ಲಿ) ಜಾರಿಯಲ್ಲಿದ್ದ ಪಟ್ಟಾ ನಿಗದಿ ಮಾಡಲಾಯ್ತು. ಪಡೆದ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಇಂತಿಷ್ಟು ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಗಿಡ ಹಾಕದಿದ್ದರೆ ಜಮೀನನ್ನು ವಾಪಸು ಪಡೆಯಲಾಗುವುದೆಂಬ ಷರತ್ತನ್ನು ಅದರಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಲಾಯ್ತು. ಕಬ್ಬನರೇ ಹೇಳಿದಂತೆ ಪರಂಗಿ ತೋಟಗಾರರು ಬಹಳ ಭೂಮಿ ಪಡೆದು, ಇನ್ನೊಬ್ಬರಿಗೆ ಸಿಕ್ಕದಂತೆ ಮಾಡಿ, ತಾವೂ ಸಾಗು ವಳಿ ಮಾಡದೆ ಅಥವಾ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಲೆಗಾಗಿ ಕಾಯುತ್ತ ಇದ್ದುದು ಕಂಡು ಬಂದಿತು. ಬೆಲೆ ಬಂದಾಗ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಪಾಲುಮಾಡಿ ಬೇರೆಯವರಿಗೆ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದರು.

ಕಬ್ಬನರನಂತರ 1862ರಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರಿನ ಚೀಫ್ ಕಮಿಷನರಾಗಿ ಬಂದ ಬೌರಿಂಗ್ (1862–70) ಅವರು ಇಂಡಿಯಾ ಸರಕಾರಕ್ಕೆ ಒಂದು ವರದಿ ಕಳುಹಿಸಿದರು. ಮೈಸೂರಿನ ಮತ್ತು ಕೊಡಗಿನ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳನ್ನು ವಿಚಾರಿ ಸಿದ್ದರಲ್ಲಿ ಅವರು ಹಾಲತ್‌ಗೆ ಬದಲು ಭೂಕಂದಾಯಕ್ಕೆ ಒಪ್ಪುತ್ತಾರೆಂದೂ, ತಮ್ಮ ಅಭಿಪ್ರಾಯವೂ ಅದೇ ರೀತಿ ಇದೆಯೆಂದೂ, ಕಂದಾಯ ಹಾಕುವುದ ರಿಂದ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಮಾಲೀಕತ್ವ ಬರುವುದೆಂದೂ, ಭೂಮಾಲೀಕತ್ವ ಇದ್ದಲ್ಲಿ ಭೂಮಿಯು ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆಂದೂ, 'ನೇಟಿವ್' ಜನ ಹೊಸದಾಗಿ ಏನನ್ನಾದರೂ ಮಾಡದಿರಬಹುದು ಅಥವಾ ಅವರ ಮುಂದಾಳುತನ ವಹಿಸ

ದಿರಬಹುದು. ಆದರೆ ಅವರಿಗೆ ಯಾವುದಾದರೂ ಬೆಳೆಯಿಂದ ಲಾಭ ಇದೆ ಎಂದು ಮನದಟ್ಟಾದರೆ ಲಾಭ ಪಡೆಯುತ್ತಿರುವವರನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ಅನುಮಾನವಿಲ್ಲವೆಂದೂ ತಿಳಿಸಿದ್ದರು.[1]

ಆದರೂ ಬೌರಿಂಗ್ ಅವರು ತಮ್ಮ ಸಲಹೆಯನ್ನು ಅನುಷ್ಠಾನಕ್ಕೆ ತರಲಿಲ್ಲ. ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಭೂಕಂದಾಯ ಆಗಲೇ ಜಾರಿಯಲ್ಲಿತ್ತು. ಆದರೆ ಮೈಸೂರಿನ ಮಲ್ನಾಡು ಭಾಗ ಕಾಫಿ ನಗರ್ ಡಿವಿಜನ್ನಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದುದರಿಂದ ಅಲ್ಲಿಯ 'ನೇಟಿವ್' ಜನರು ಅದಕ್ಕೆ ತಕರಾರು ಮಾಡುತ್ತಾರೆಂದು ನಿಲ್ಲಿಸಿದ್ದರು. ಮಂಜರಾಬಾದ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಭೂಕಂದಾಯ ಸರಿ ಎಂದು ಕಂಡುಬಂದರೂ ಒಂದೇ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಎರಡು ತರಹ ಪದ್ಧತಿ ಬೇಡ ಎಂದು ಕೈಬಿಟ್ಟರು.

1844ರಲ್ಲಿಯೇ 'ಮೈಸೂರು ಪ್ಲಾಂಟರ್ಸ್ ಅಸೋಸಿಯೇಷನ್' ('Mysore Planters Association') ಒಂದು ಮನವಿ ಪತ್ರ ಸಲ್ಲಿಸಿತ್ತು. 'ಹಾಲತ್ ಕಂದಾಯ ಬಹಳ ಜಾಸ್ತಿ. ಅದು ಎಕರೆಗೆ 6 ರೂಪಾಯಿ ಆದಂತಾಗುತ್ತೆ. ಆದುದರಿಂದ ಕಡಮೆ ಮಾಡಿ' ಎಂದು ಮನವಿಯಲ್ಲಿ ಕೇಳಲಾಗಿತ್ತು. ಆದರೆ 'ಅದಕ್ಕೆ ಬದಲು ಭೂಕಂದಾಯ ಹಾಕಿ' ಎಂದು ಹೇಳಲಿಲ್ಲ. ಹಾಲತ್ ಕಂದಾಯವನ್ನು ನಾಲ್ಕಾಣೆಯಿಂದ ಮೂರಾಣೆಗೆ ಇಳಿಸಲು ಬೌರಿಂಗ್ ಒಪ್ಪಲಿಲ್ಲ. ನಾಲ್ಕಾಣೆ ಹೆಚ್ಚಲ್ಲವೆಂದೇ ಅವರ ವಾದವಾಗಿತ್ತು.

ಇಂಡಿಯಾ ಸರಕಾರಕ್ಕೆ ಈ ವರದಿ ಹೋಯಿತು. ಇಂಡಿಯಾ ಸರಕಾರ ಸುಂಕವನ್ನು ನಾಲ್ಕಾಣೆಯಿಂದ ಮೂರಾಣೆಗೆ ಇಳಿಸಿ ಎಂದೂ, ಅದರ ಜೊತೆಗೆ ಎಕರೆಗೆ ಎಂಟಾಣೆ ಕಂದಾಯ ಹಾಕಿ ಎಂದೂ ಸಲಹೆಮಾಡಿತು. ಇದು ಪರಂಗಿ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳಿಗೇ ಆಗಲಿ ನೇಟಿವ್ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳಿಗೇ ಆಗಲಿ ಒಪ್ಪಿಗೆ ಆಗುವುದಿಲ್ಲ, ಭೂಕಂದಾಯ ಹಾಕಬೇಕಾದರೆ ಜಮೀನು ಅಳತೆಯಾಗಬೇಕು. ಆದರೆ ಅಳತೆ ಮಾಡುವುದು ಬಹಳ ಕಷ್ಟ ಎಂದು ತಿಳಿಸಲಾಗಿತ್ತು. ಕೊನೆಗೆ ಈ ಸಲಹೆಯನ್ನು ವಾಪಸು ಪಡೆಯಲಾಯಿತು. ಆದರೆ ಹಾಲತ್ ಸುಂಕವನ್ನು ಕಡಮೆ ಮಾಡಲಿಲ್ಲ.

---

1 Eastern Experiences—by Bowring.

ಇದರಿಂದ ಅತೃಪ್ತಿಗೊಂಡ ಅಸೋಸಿಯೇಷನ್, ಸೆಕ್ರೆಟರಿ ಆಫ್ ಸ್ಟೇಟ್ ಅವರಿಗೆ ಒಂದು ಮನವಿಪತ್ರ ಕಳುಹಿಸಿತು. ಹಾಲತ್ ಪ್ರಕಾರ ಎಕರೆಗೆ ಆರು ರೂಪಾಯಿ ಕಂದಾಯ ಬಿದ್ದಹಾಗೆ ಆಗುತ್ತೆ ಎಂದು ಅದು ತನ್ನ ಮನವಿಯಲ್ಲಿ ವಾದಿಸಿತು. ಆದರೆ ಸೆಕ್ರೆಟರಿ ಆಫ್ ಸ್ಟೇಟ್ ಅವರು ಬೌರಿಂಗ್ ಅವರ ಆರ್ಡರನ್ನು ಬದಲಾಯಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ ಎಂದರು. ಶೇಕಡಾ 5ರಷ್ಟು ತೆರಿಗೆ 'ಪೀಡೆಯೂ ಅಲ್ಲ, ನಿಗ್ರಹವೂ ಅಲ್ಲ' (neither oppressive nor reppressive) ಎಂದರು ಸೆಕ್ರೆಟರಿ ಆಫ್ ಸ್ಟೇಟ್.

1872ರಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳ ಪಟ್ಟಾ ಬಗ್ಗೆ ಅಸೋಸಿಯೇಷನ್ ಒಂದು ಪ್ರಶ್ನೆ ಎತ್ತಿತು. 1868ರಲ್ಲಿ ಇಂಡಿಯಾ ಸರ್ಕಾರವು 'ಮೈಸೂರು ಸರ್ಕಾರವು ಪುನಃ ಅಸ್ತಿತ್ವಕ್ಕೆ ಬಂದಮೇಲೂ ಪರಂಗಿ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳ ಪಟ್ಟಾಗಳನ್ನು ಮುಂದುವರಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗಲಾಗುವುದು' ಎಂದು ಹೇಳಿತ್ತು. ಈ ವಾಗ್ದಾನವನ್ನು ಪಟ್ಟಾಗಳ ಮೇಲೆ ಬರೆದುಕೊಡಬೇಕು ಎಂದು ಪರಂಗಿ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳು ಕೇಳಿದರು. ನೇಟಿವ್ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳಿಗೆ ಕೊಡಲಾಗದ ಭರವಸೆಯನ್ನು ಪರಂಗಿಯವರಿಗೆ ಕೊಡುವುದು ಸೂಕ್ತವಲ್ಲ ಎಂದು ಇಂಡಿಯಾ ಸರ್ಕಾರ ಅವರ ಬೇಡಿಕೆಯನ್ನು ತಿರಸ್ಕರಿಸಿತು. ಆದರೆ ಒಂದು ಭರವಸೆ ಕೊಟ್ಟಿತು : ಏನೆಂದರೆ, ಆಡಳಿತ ಬದಲಾವಣೆಯಾದರೂ ಹಿಂದೆ ಮಾಡಿದ ವಾಗ್ದಾನ ಬದಲಾವಣೆಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ನೇಟಿವ್ ಮತ್ತು ಪರಂಗಿಗಳಿಬ್ಬರ ಗುತ್ತಿಗೆ (lease) ಗಳು ಮುಂದುವರಿಯುವುವು ಎಂದು.

ಪಟ್ಟಾ ಪ್ರಕಾರ ಎಕರೆಗೆ 500 ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಹಾಕಬೇಕೆಂದೂ, ಹಾಗೆ ಮಾಡದಿದ್ದರೆ ಜಮೀನು ವಾಪಸು ಪಡೆಯಲಾಗುವುದೆಂದೂ ಷರತ್ತಿತ್ತು. ಮೊದಲು 500 ಗಿಡಗಳಂತೆ ನೆಟ್ಟು ಹಕ್ಕು ಪಡೆದು, ಆಮೇಲೆ ತೋಟದ ಕಡೆಗೆ ಗಮನಕೊಡದೆ ಹೋದರೆ ಏನು ಮಾಡಬೇಕು ? ಪಟ್ಟಾದಾರ ಏನು ಮಾಡಬೇಕು ? ಪಟ್ಟಾದಾರ ಭೂಕಂದಾಯವನ್ನೂ ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ, ಸುಂಕವನ್ನೂ ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ, ಬೆಳೆದರೆ ತಾನೆ ಸುಂಕ? ಕಾಡುಮನೆ ಎಂಬ ಎಸ್ಟೇಟಿನ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 6,000 ಎಕರೆಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿತ್ತು. ಅದಕ್ಕೆ ಬಹಳ ಹಣ ವೆಚ್ಚಮಾಡಿದ್ದಾರೆಂಬ ಕಾರಣ ವಿಶೇಷ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಲಾಗಿತ್ತು. ಎಕರೆಗೆ 1,000 ಗಿಡ ಹಾಕಬಹು

ದೆಂಬ ರಿಯಾಯ್ತಿ ಕೊಡಲಾಗಿತ್ತು. ಕಾಫಿಯ ಬದಲು ಏಲಕ್ಕಿಯನ್ನೂ ಬೆಳೆಯಬಹುದೆಂದು ಅನುಮತಿ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದರು. 1875ಕ್ಕೆ ಕಾಡುಮನೆ ಎಸ್ಟೇಟು ಮಾಡಿ 18 ವರ್ಷಗಳಾಗಿದ್ದುವು.

ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ಸರಿಯಾದ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕೆಂಬ ಮೈಸೂರು ಸರಕಾರದ ಆಜ್ಞೆಯನ್ನು ಮೈಸೂರು ಪ್ಲಾಂಟರ್ಸ್ ಅಸೋಸಿಯೇಷನ್ ತೀವ್ರವಾಗಿ ಪ್ರತಿಭಟಿಸಿತು. ಕಾಂಡ ಕೊರೆಯುವ ರೋಗ ಮುಂತಾದ ರೋಗಗಳು ಬಂದರೆ ಆಗೇನು ಮಾಡಬೇಕು ? ಯಾರೂ ತಮ್ಮ ತೋಟವನ್ನು ತಾವೇ ಹಾಳುಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ಅದು ವಾದಿಸಿತು. ಆದರೆ ಸರಕಾರ 'ಇವನ್ನೆಲ್ಲಾ ಗಮನಿಸಲಾಗುವುದು' ಎಂದಿಷ್ಟೇ ಉತ್ತರ ಕೊಟ್ಟಿತು.

ಮಿಸ್ಟರ್ ಡಾಲಿಯೇಲ್ (Mr. Dalyell) ಎಂಬುವನು (ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಕಾಲದಲ್ಲಿದ್ದ ಹಂಗಾಮಿ ಚೀಫ್ ಕಮಿಷನರ್) ಹಾಲತ್ ಸುಂಕಕ್ಕೆ ಬದಲು ಭೂಕಂದಾಯ ಹಾಕಬೇಕು ಎಂಬ ಒಂದು ಸಲಹೆ ಮಾಡಿದ. ಸ್ಥಳೀಯರಿಗೆ ಇದು ಒಪ್ಪಿಗೆಯಾಗದಿದ್ದರೂ ಸರ್ಕಾರದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯದಿತ್ತು. ಹಾಲತ್ ಸುಂಕದಿಂದ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಳೆದವನಿಗೆ ತೊಂದರೆ ; ಸೋಮಾರಿ ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾನೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಸೋಮಾರಿತನಕ್ಕೆ ಬೆಲೆ ಕೊಟ್ಟಂತಾಗುತ್ತದೆ ; ಎಷ್ಟೋ ಕಾಫಿ ಸುಂಕ ಕೊಡದೆ ದೇಶದಿಂದ ಹೊರಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿದೆ ; ಭೂಕಂದಾಯ ಹಾಕಿದರೆ ಅದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ ; ಯಾರು ಎಷ್ಟು ಬೇಕೋ ಅಷ್ಟು ಜಮೀನು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ—ಎಂಬ ವಾದಗಳನ್ನು ಆತ ಮಾಡಿದ್ದ.

ಹಾಗಿದ್ದರೆ ಎಷ್ಟು ಕಂದಾಯ ಹಾಕಬೇಕು ? ಮೈಸೂರಿನ ಭೂಮಿ ಕೊಡಗಿನಷ್ಟು ಫಲವತ್ತಾಗಿಲ್ಲ. ಅಲ್ಲಿರುವ ಎಕರೆಗೆ ಎರಡು ರೂಪಾಯಿ ಕಂದಾಯ ಇಲ್ಲಿ ಜಾಸ್ತಿ. 1849ರಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾನನ್ ಎಂಬುವನು ಕೊಟ್ಟ ಅಂಕಿಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಪರಂಗಿಯವರ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಎಕರೆಗೆ 4 ಹಂ.ವೇ. ಕಾಫಿ ಬೆಳೆದರೆ ಸ್ಥಳದವರ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಅದರ ಕಾಲುಭಾಗ ಮಾತ್ರ ಆಗುತ್ತೆ ; ಅಸೋಸಿಯೇಷನ್ ಎಕರೆಗೆ ಆರು ರೂಪಾಯಿ ಹಾಲತ್ ಕೊಡುತ್ತೇವೆಂದು ಹೇಳಿದಾಗ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಎಕರೆಗೆ ಆರು ಹಂ.ವೇ. ಎಂದಾಯಿತು. ಅಂತೂ ಎಕರೆಗೆ ಒಂದೂವರೆ

ರೂಪಾಯಿ ಕಂದಾಯದ ಪರಿಮಿತಿ ಸೂಕ್ತ; ಹೊಸ ಜಮೀನುಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಮೊದಲು ಮನ್ನಾ ಇದ್ದ ಎಂಟು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲೇ ಪೂರ್ತ ಹಾಕಬೇಕು—ಎಂಬ ಸಲಹೆಗಳು ಬಂದುವು.

ಇದಕ್ಕೆ ಅಸೋಸಿಯೇಷನ್ ಪೂರ್ತ ಒಪ್ಪಲಿಲ್ಲ. ಬೇರೊಂದು ಸಲಹೆ ಮಾಡಿತು. ಅದೇನೆಂದರೆ : ಹಳೇ ಎಸ್ಟೇಟುಗಳಿಗೆ ಒಂದು ರೂಪಾಯಿ, ಸಾಗುವಳಿ ಮಾಡದ ಅಥವಾ ಬೋರರ್ ಮುಂತಾದ ರೋಗಗಳಿಂದ ಕೈಬಿಟ್ಟ ಕಾಡಿಗೆ ಎಂಟಾಣೆ ಮತ್ತು ಕಲ್ಲುಭೂಮಿಗೆ ಎರಡಾಣೆ ಹಾಕಬೇಕು ಎಂದು.

1878ರಲ್ಲಿ ಹಾಸನ ಮತ್ತು ಕಡೂರು (ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು) ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ 300 ಎಸ್ಟೇಟುಗಳಿದ್ದುವು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ 32,000 ಎಕರೆಗಳಷ್ಟು ತೋಟಗಳು ಪರಂಗಿ ತೋಟಗಾರರ ಕೈಯಲ್ಲಿದ್ದುವು. 24,000 ಸ್ಥಳೀಯ ತೋಟಗಾರರಿಗೆ ಇದ್ದದ್ದು ಕೇವಲ 80,000 ಎಕರೆಗಳು ಮಾತ್ರ. ಅಂದರೆ ಪರಂಗಿಯವರಿಗೆ ಸರಾಸರಿ 100 ಎಕರೆ ಇದ್ದರೆ ಸ್ಥಳದವರಿಗೆ ಕೇವಲ ಸರಾಸರಿ 3 ಎಕರೆ ಇದ್ದ ಹಾಗಾಯಿತು. ಸ್ಥಳದ ಜನ ಸುಮಾರು ಒಂದು ಎಕರೆಯಷ್ಟು ಹಿಡುವಳಿಯಲ್ಲಿ ಹಿತ್ತಲಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದಕ್ಕೆ 'ಹಸುರು ವಾಣ ಕಂದಾಯ' ಹಾಕಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಹಾಲತ್ ಪದ್ಧತಿ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಅದು ತಪ್ಪಿತು ; ಭೂಕಂದಾಯ ಇರಲಿಲ್ಲ.

1868ರಲ್ಲಿ ಎಕರೆಗೆ ಒಂದು ರೂಪಾಯಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಆದಾಯ ಹಾಲತ್‌ನಿಂದ ಬರುತ್ತಿತ್ತು. ಹೆಚ್ಚು ಕಾಫಿಭೂಮಿ ಸಾಗುವಳಿಯಾದರೂ 1877ರಲ್ಲಿ ವಸೂಲಿಯಾದದ್ದು 52,000 ರೂಪಾಯಿ ಮಾತ್ರ. ಮಾರನೆಯ ವರ್ಷ ಅಂದರೆ 1878ರಲ್ಲಿ ದಕ್ಷಿಣ ಇಂಡಿಯಾದಿಂದ ರಫ್ತಾದ ಕಾಫಿ ವಿವರ ಹೀಗಿತ್ತು :

ಮದ್ರಾಸಿನಿಂದ	50,000 ಹಂ.ವೇ.
ಕೊಡಗಿನಿಂದ	85,000 ಹಂ.ವೇ.
ಮೈಸೂರಿನಿಂದ	1,15,000 ಹಂ.ವೇ.

ಒಟ್ಟು ಕಾಫಿ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 2,50,000 ಎಕರೆಗಳು. ಅಂದರೆ ಎಕರೆಗೆ ಕೇವಲ 1⅛ ಹಂ.ವೇ. ಉತ್ಪತ್ತಿ ಇದ್ದ ಹಾಗಾಯ್ತು.

1878ರಲ್ಲಿ ತಿರುವಾಂಕೂರಿನಲ್ಲಿ ಎಕರೆಗೆ 12 ಆಣೆ ಕಂದಾಯ ಇದ್ದರೆ ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಎಕರೆಗೆ ಎರಡು ರೂಪಾಯಿ ಇತ್ತು. ಅಲ್ಲದೆ, ಇದರ ಮೇಲೆ ರಫ್ತಾಗುವ ಕಾಫಿಯ ಮೇಲೆ ಮಣಕ್ಕೆ ನಾಲ್ಕಾಣೆ ಸುಂಕ ಕೊಡಬೇಕಾಗಿತ್ತು, ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಈ ಸುಂಕ ವಸೂಲು ಮಾಡುವುದು ಕಷ್ಟವೆಂದೂ, ಎಕರೆಗೆ ಒಂದೂಕಾಲು ರೂಪಾಯಿ ಕಂದಾಯ ಸೂಕ್ತವೆಂದೂ, ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಸ್ಥಳದ ಸೆಸ್ಸುಗಳನ್ನು ಕೊಡಬೇಕೆಂದೂ ಸರ್ವೆ ಕಮಿಷನರು ಸಲಹೆ ಮಾಡಿದರು.

ಇಷ್ಟೆಲ್ಲಾ ಜಿಜ್ಞಾಸೆಗಳಾದ ಮೇಲೆ ಕೊನೆಗೆ 1881ನೆಯ ಆಗಸ್ಟ್ 2ನೆಯ ತಾರೀಕಿನಂದು ಈ ಕೆಳಗೆ ಕಂಡಂತೆ ಸರ್ಕಾರದ ಆರ್ಡರಾಯಿತು.

1) ಹಳೆಯ ತೋಟಗಳ ಮೇಲೆ ಎಕರೆಗೆ ಒಂದು ರೂಪಾಯಿ ಕಂದಾಯ. 30 ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ಈ ಕಂದಾಯವನ್ನು ಬದಲಾಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ.

2) ಖಾಯಂ ಕಂದಾಯಕ್ಕೆ ಒಪ್ಪುವುದಾದರೆ ಎಕರೆಗೆ ಒಂದೂವರೆ ರೂಪಾಯಿ. ಬೇಕಾದವರು ಹೀಗೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

3) ನಿಸ್ಸಾರವಾದ ಜಮೀನುಗಳಿಗೆ ಎಂಟಾಣೆ ಕಂದಾಯ.

4) ಹುಲ್ಲುಬನ್ನಿಗೆ ಎಕರೆಗೆ ನಾಲ್ಕಾಣೆ ಕಂದಾಯ.

5) ಹೊಸದಾಗಿ ಪಡೆದ ಜಮೀನುಗಳಿಗೆ ಮೂರು ವರ್ಷ ಕಂದಾಯ ಇಲ್ಲ. ಆಮೇಲೆ ಎರಡು ವರ್ಷ ಅರ್ಧ ಕಂದಾಯ. ಆರನೆಯ ವರ್ಷದಿಂದ ಪೂರ್ತಿ ಕಂದಾಯ.

6) ಖನಿಜ, ರತ್ನ ಮತ್ತು ಗಂಧ—ಇವುಗಳು ಸರಕಾರದ ಅಧೀನ.

1880–81ರಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಕಂದಾಯ ನಿಗದಿ ಆಯಿತಷ್ಟೆ. ಇದರ ಪ್ರಕಾರ 1882ರಲ್ಲಿ ಕಡೂರು (ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು) ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯಿಂದ ಬರಬೇಕಾದ ಆದಾಯ ಹೀಗಿತ್ತು :

ತಾಲೂಕು	ಎಕರೆ	ಟೆನ್ಯೂರ್	ಹಂಗಾಮಿ	ಜುಮ್ಲಾ
		ರೂ	ರೂ	ರೂ
ತರೀಕೆರೆ	4,770	2,208	1,204	4,412
ಲಕ್ಕವಳ್ಳಿ	16,224	3,312	6,760	10,072
ಕೊಪ್ಪ	15,582	7,308	1,150	8,458
ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು	22,794	2,285	10,180	12,765
ಬಾಣಾವರ	209		129	129
ಮೂಡಿಗೆರೆ	31,351	6,886	11,518	18,404
	90,930	21,989	30,941	52,930
ಇದಕ್ಕೆ ಎಕರೆಗೆ ನಾಲ್ಕಾಣೆಯಂತೆ ಹುಲ್ಲುಬನ್ನಿ				1,118
			ಒಟ್ಟು ಜುಮ್ಲಾ	54,048

1880-81ರಲ್ಲಿ ಹಾಲತ್‌ನಿಂದ ಬರುತ್ತಿದ್ದುದು 22,322 ರೂಪಾಯಿ. ಅಂದರೆ ಜಮೀನು ಕಂದಾಯ ಹಾಕಿದ್ದರಿಂದ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಆದಾಯ ಸುಮಾರು 33,000 ರೂಪಾಯಿ ಹೆಚ್ಚಿದಂತಾಯಿತು. ಇದೇ ಕಂದಾಯ ಈಗಲೂ ಜಾರಿಯಲ್ಲಿದೆ.

ಸಿಂಕೋನಾ ಬೆಳೆಗೂ ಕಾಫಿ ನಿಬಂಧನೆಗಳನ್ನು ಅನ್ವಯಮಾಡಿದರು. ಹಳೆಯ ಪಟ್ಟಾ ವಾಪಸು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೊಸ ಪಟ್ಟಾ ಕೊಟ್ಟರು. ಆಗ್ಗೆ ದಿವಾನರಾಗಿದ್ದವರು ರಂಗಾಚಾರ್ಲು ಅವರು.

ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ್ದೆಲ್ಲಾ ಹಿಂದಿನ ಮೈಸೂರಿನ ಅಂದರೆ ಈಗಿನ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಮತ್ತು ಹಾಸನ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಕಂದಾಯ ಕುರಿತ ಮಾತಾಗಿದೆ. ಈಗ ಕೊಡಗಿನ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕಾಫಿ ಕಂದಾಯ ಕುರಿತು ನಾಲ್ಕು ಮಾತು. ನಮಗೆ ಸಿಕ್ಕಿರುವ ದಾಖಲೆಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಭೂಕಂದಾಯ ನಿಗದಿಯಾದದ್ದು ಅಲ್ಲಿಯ ಆಳರಸರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ. 1809ರಲ್ಲಿ ಕಾಲವಾದ ದೊಡ್ಡ ವೀರರಾಜೇಂದ್ರ ಮತ್ತು 1820ರಲ್ಲಿ ಕಾಲವಾದ ಲಿಂಗರಾಜ–ಇವರ ಕಾಲ

ಗಳಲ್ಲಿ ಜಮೀನುಗಳನ್ನು 16 ಅಡಿ ಕೋಲಿನಿಂದ ಅಳತೆಮಾಡಿ, ಭೂಗುಣದ ಮೇಲೆ ಕಂದಾಯ ನಿಗದಿಮಾಡಿದರು. 16 ಅಡಿ ಚದರದ ಒಂದು ತಾಕಿಗೆ 'ಸಲೆಕೋಲು' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದು ಸುಮಾರು $\frac{1}{170}$ ಎಕರೆಯಷ್ಟಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ರೀತಿ ಕಂದಾಯ ನಿಗದಿ ಮಾಡಿದ್ದನ್ನು 'ರಾಜರ ಶಿಸ್ತು' ಎಂದು ಕರೆದರು—'ಶಿವಪ್ಪನಾಯಕನ ಶಿಸ್ತು' ಎಂದು ಕರೆದಂತೆ. ಪ್ರತಿ ಗ್ರಾಮಕ್ಕೂ ತಯಾರಾದ ಈ ಕಂದಾಯದ ಲೆಕ್ಕಗಳಿಗೆ ರಾಜರೇ ಸ್ವಹಸ್ತದಿಂದ ರುಜು ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಇಬ್ಬರು ರಾಜರುಗಳನಂತರ ಪಟ್ಟಕ್ಕೆ ಬಂದ ವೀರರಾಜನನ್ನು ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಸರ್ಕಾರ 1834ರಲ್ಲಿ ಸಿಂಹಾಸನದಿಂದ ಇಳಿಸಿ, ತಾನೇ ಕೊಡಗಿನ ಆಡಳಿತವನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ನಡೆಸಲಾರಂಭಿಸಿತು. ಆಗ್ಗೆ ಪೊಲಿಟಿಕಲ್ ಏಜೆಂಟರಾಗಿದ್ದ ಕರ್ನಲ್ ಜೆ. ಎಸ್. ಫ್ರೇಜರ್ (Colonel J. S. Fraser) ಎಂಬುವರನ್ನು ಕೊಡಗಿನ ಮೊದಲನೆಯ ಕಮಿಷನರ್ ಆಗಿ ನೇಮಿಸಿದರು.[1] ಬ್ರಿಟಿಷರು ನೇರ ಆಡಳಿತ ವಹಿಸಿಕೊಂಡ 1891ರ ವರೆಗೆ ಹಿಂದೆ ಅರಸರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಇದ್ದ ಕಂದಾಯ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನೇ ಅನುಸರಿಸಿಕೊಂಡು ಬರಲಾಯಿತು. ಆಮೇಲೆ 1896ರಲ್ಲಿ ಆಗ್ಗೆ ಇದ್ದ ಕಂದಾಯದ ಮೇಲೆ ಇಂತಿಷ್ಟು ಎಂದು ಹೆಚ್ಚು ಮಾಡಲಾಯ್ತು. ಪುನಃ ಜಮೀನುಗಳನ್ನು ಪುನಃ ಅಳೆದು ಮತ್ತು ಪರಾಮರ್ಶಿಸಿ, ಕಂದಾಯ ವಿಧಿಸುವ ಕೆಲಸ ಮಾಡಲಿಲ್ಲ. ಇಷ್ಟು ಕಾಲಕ್ಕಾಗಲೇ ಕಾಫಿ ಕೊಡಗಿಗೆ ಕಾಲಿಟ್ಟು ಅನೇಕ ವರ್ಷಗಳಾಗಿದ್ದುವು. 1854ರಲ್ಲಿ ಮಡಿಕೇರಿಯ ಬಳಿ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲನೆಯ ಪರಂಗಿ ತೋಟ ಆದ ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕೂ ಮುನ್ನ ನಾಲ್ಕು ನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಮಾಪಿಳ್ಳೆಯವರು ಗುಟ್ಟಾಗಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಆಗಲೇ ಹೇಳಿದೆ. ಹೀಗೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಫಿಯ ಮೇಲೆ ಭೂಕಂದಾಯ ವಿಧಿಸದೆ ಒಂದು ಮಣ ಕಾಫಿಗೆ ನಾಲ್ಕಾಣೆಯಂತೆ 'ಕಾಫಿ ಹಾಲತ್' ಎಂಬ ಅಬ್ಕಾರಿ ಸುಂಕ

---

[1] ಈ ಕಮಿಷನರ್ ಹುದ್ದೆಯನ್ನು 1869ರಲ್ಲಿ ಚೀಫ್ ಕಮಿಷನರ್ ಎಂತಲೂ ಕಮಿಷನರ ಕೈಕೆಳಗೆ ಇದ್ದ ಸೂಪರಿಂಟೆಂಡೆಂಟ್ ಹುದ್ದೆಯನ್ನು ಕಮಿಷನರ್ ಎಂತಲೂ ಕರೆಯಲಾಯ್ತು.

ವಿಧಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಈ ಕ್ರಮ 1866ರವರೆಗೆ ಇದ್ದು, ಅಲ್ಲಿಂದ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಎಕರೆಗೆ ಎರಡು ರೂಪಾಯಿ ಕಂದಾಯ ವಿಧಿಸಲಾಯ್ತು. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಫಲವತ್ತಾದ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಎರಡು ರೂಪಾಯಿ ಇದ್ದ ಕಂದಾಯವನ್ನು ಎರಡೂವರೆ ರೂಪಾಯಿಗಳಿಗೆ ಏರಿಸಲಾಯಿತ್ತು.

1896ರಿಂದ ಹತ್ತು ವರ್ಷಗಳವರೆಗೆ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಕಂದಾಯ ಪದ್ಧತಿಯೇ ಇತ್ತು. ಆಗ ಜಮೀನುಗಳನ್ನು ಒಂದು ಕಡೆಯಿಂದ ಅಳೆದು ಕಂದಾಯ ನಿಗದಿ ಮಾಡಬೇಕೆಂಬ ನಿರ್ಧಾರವನ್ನು ಇಂಡಿಯಾ ಸರ್ಕಾರ ಕೈಗೊಂಡಿತು. 1910ರಲ್ಲಿ ಯೋಜನಿ ಕೆಲಸ ಮುಗಿಯಿತು. ಅಳತೆ ಆಗ ಬೇಕೆಂದು ಮಾಡಿದ ಆಜ್ಞೆಯ ವೇಳೆ ಕಾಫಿ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಇರುವ ಕಂದಾಯವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಬಾರದೆಂದು ಇಂಡಿಯಾ ಸರ್ಕಾರ ತಿಳಿಸಿತ್ತು. ಈ ನಿರ್ದೇಶದ ಪ್ರಕಾರ ಬೇರೆ ಜಮೀನುಗಳಿಗೆ ಹೊಸ ಕಂದಾಯ ಹಾಕಿದರೂ ಕಾಫಿ ಕಂದಾಯವನ್ನು ಮಾತ್ರ ಹೆಚ್ಚಿಸಲಿಲ್ಲ. ಮೊದಲಿದ್ದ ಎಕರೆಗೆ ಎರಡು ರೂಪಾಯಿ ಮತ್ತು ಕಾಲು ರೂಪಾಯಿಯೇ ಉಳಿಯಿತು. ಆದರೆ ಲೆಕ್ಕಗಳಲ್ಲಿ ತೋಟ ಮಾಡಿರುವವರು ಪರಂಗಿಯವರೇ ಅಥವಾ ಸ್ಥಳದವರೇ ಎಂಬುದನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ನಮೂದಿಸಿದರು.

ಕಾಫಿ ಕಂದಾಯ ಹೆಚ್ಚಿಸದಿರಲು ಕಾರಣಗಳೇನು ಎಂದು ಗೊತ್ತಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಬಹುಶಃ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಗೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಕೊಡಬೇಕೆಂಬ ಮೂಲ ಉದ್ದೇಶ ಇರಬೇಕು. ಪರಂಗಿಯವರು ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಲು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದೂ ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಿರಬೇಕು. ಅವರ ಸರಕಾರ ಅವರಿಗೇ ತೊಂದರೆ ಮಾಡುವುದು ಸರಿಯಲ್ಲವೆಂದೂ ಕಂಡಿರಬೇಕು. ಅಲ್ಲದೆ ಕಾಫಿಯ ಬೆಳೆ ಆಗಿನ್ನೂ ಒಂದು ಸ್ಥಿಮಿತಕ್ಕೆ ಬಂದಿರಲಿಲ್ಲ. ರೋಗರುಜಿನಗಳನ್ನು ಅದು ಜಯಿಸಿ ಗೆದ್ದೆ ಎನ್ನುವ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ಮುಟ್ಟಿರಲಿಲ್ಲ. ಇವೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಗಮನಿಸಿ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಕಂದಾಯ ಹೆಚ್ಚಿಸಲಿಲ್ಲ ಎಂದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ಅಲ್ಲದೆ ಇನ್ನೂ ಒಂದು ಕಾರಣ ಹೇಳಿದರೂ ಹೇಳಬಹುದು. ಕೊಡಗರು ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಲಾರಂಭಿಸಿದ ಮೇಲೆ ತಮ್ಮ ಸ್ಥಾನಮಾನ ಬಲದಿಂದ ಕಂದಾಯ ಏರಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಅಡ್ಡಿಬಂದಿರಬೇಕು. ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡುವ

ಕೊಡಗರು ದೊಡ್ಡ ಮನುಷ್ಯರೆಂಬ ಭಾವನೆ ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಕಳೆದ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿಯೇ ಬಂದಿತ್ತು ; ಕಾಫಿ ತೋಟದವರ ಜೀವನ ರೀತಿಯೇ ಬದಲಾವಣೆಯಾಗಿತ್ತು. ಸರ್ ಡೊನಾಲ್ಡ್ ರಾಬರ್ಟ್ಸನ್ ಎಂಬ ಕೊಡಗಿನ ಚೀಫ್ ಕಮಿಷನರ್ ತನ್ನ 1898-1899ನೆಯ ವರ್ಷದ ವರದಿಯಲ್ಲಿ ಹೀಗೆ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ : 'ಸುಲಭವಾದ ಹಣಮಾಡುವ ಕಾಫಿ ಸಾಗುವಳಿ ಕೊಡಗಿಗೆ ಬಂದದ್ದರಿಂದ ಕೊಡಗರೂ ದಿವಾಳಿಯಾಗುವ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡುವುದು ಎಂದರೆ ಬಹಳ ಮೇಲ್ಮಟ್ಟದ ಬಾಳುವೆ ಮಾಡುವುದು ಎಂಬ ಭಾವನೆ ಕೊಡಗರಲ್ಲಿ ಬೇರೂರಿಬಿಟ್ಟಿದೆ. ಸುಲಭವಾಗಿ ಸಾಲಸೋಲಗಳು ದೊರೆಯುತ್ತಿದ್ದುದೂ ಈ ಬಾಳುವೆಗೆ ಕಾರಣವಾಯಿತು. ಆದರೆ ಈಗ ಸಾಲ ದೊರೆಯುವುದು ಬಹಳ ಕಷ್ಟವಾಗಿದೆ. ಸಾಲಕ್ಕೆ ಆಧಾರ ಮಾಡಲು ಬೇರೆ ಜಮೀನುಗಳಿಲ್ಲ. ಬತ್ತ ಬೆಳೆಯುವ ಮತ್ತು 'ಜಮ್ಮಾ ಜಮೀನು'[1]ಗಳನ್ನು ಆಧಾರಮಾಡುವಂತಿಲ್ಲ. ಅಂತೂ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಕಠಿಣವಾಗಿದೆ. ಹಾಸಿಗೆ ಇದ್ದಷ್ಟು ಕಾಲುಚಾಚಬೇಕೆಂಬ ಬುದ್ಧಿ ಈಗೀಗ ಕೊಡಗರಿಗೆ ಬರುತ್ತಿದೆ. 'ಸರ್ಕಾರಿ ನೌಕರಿ ಕೀಳು' ಎಂಬ ಕೊಡಗರ ಒಣಜಂಭ (foolish pride) ಹೋಗುತ್ತಿದೆ'.

ಈಗ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡುವ ಕೊಡಗರ ಸ್ಥಾನ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದಂತೆ ಇರಲಾರದು. ಅನೇಕರು ತಮ್ಮ ಸ್ಥಿತಿಗಳನ್ನು ಬಹಳ ಉತ್ತಮಪಡಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಸರ್ಕಾರಿ ನೌಕರಿಗಳಲ್ಲೂ ಸೈನ್ಯಪಡೆಗಳಲ್ಲೂ ಕೊಡಗರು ಸಾಕಷ್ಟು ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ.

ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ನೋಡಿದಲ್ಲಿ ಈ ಕೆಳಗೆ ಕಂಡ ಕೆಲವು ಸ್ವಾರಸ್ಯ ವಿಷಯಗಳು ಸಿಗುತ್ತವೆ :

ಹೊಲೆಯರ ಮನೆಗಳು ಗೌಡರ ಪಟ್ಟಾ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿ ಹೋಗಿದ್ದುವು. ಇದು ತಪ್ಪು ಎಂದು ಅವುಗಳಿಗೆ ಬೇರೆ ಪಟ್ಟಾ ಮಾಡಿದರು.

---

1 ಜಮ್ಮಾ ಜಮೀನು : ಬೇಕೆಂದಾಗ ಸೈನಿಕಸೇವೆಯನ್ನು ಸಲ್ಲಿಸಬೇಕೆಂದು ರಾಜರುಗಳು ಕೊಡಗರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಕಂದಾಯದ ಮೇಲೆ ಕೊಟ್ಟ ಭೂಮಿ. ಈ ರೀತಿ ಭೂಮಿ ಕೊಡುವುದನ್ನು ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಸರ್ಕಾರ 1895ರಲ್ಲಿ ನಿಲ್ಲಿಸಿತು.

ಜಾಗರ ಕಣಿವೆ ಪಟೇಲರೂ ಇತರರೂ ಹೇರಳವಾದ ಕಾಡನ್ನು ಪಟ್ಟಾವಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡು, ಅದನ್ನು ಮಾರುವ ಅಥವಾ ಗುತ್ತಿಗೆಗೆ ಕೊಡುವ ಕಸಬು ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಗುತ್ತಿಗೆ ಎಷ್ಟು ಎಂದರೆ ಎಕರೆಗೆ ಮೂರು ಸೇರು ಕಾಫಿ. ಕಡೂರು ಡೆಪ್ಯುಟಿ ಕಮಿಷನರು 1882ನೆಯ ಏಪ್ರಿಲ್ 13ರಂದು ದಿವಾನರಿಗೆ ಕಳುಹಿಸಿದ ವರದಿಯಲ್ಲಿ ಬರುವ ಈ ಸ್ವಾರಸ್ಯದ ಮಾತುಗಳನ್ನು ಓದಿ : 'It is not saying too much to state scarcely anyone picks his own coffee. Each trys to pick his neighbours' crop claiming as his own.'

ಕಡೂರು ಡೆಪ್ಯುಟಿ ಕಮಿಷನರ್ ಮೆಕ್ಲಿ ಜಾನ್ (Meikly John) ಅವರ 1886ನೆಯ ವರದಿ ಪ್ರಕಾರ ಆಗ ಕಾಫಿಗೆ ಸಿಕ್ಕಾಬಟ್ಟೆ ಜಮೀನು ಕೇಳುತ್ತಿದ್ದರು ಎಂದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ–'ಸಿಕ್ಕಿದವರಿಗೆ ಸೀರುಂಡೆ' ಎಂಬಂತೆ. ಯಾರ್ಯಾರು ಎಷ್ಟೆಷ್ಟು ಕೇಳಿದರೆಂಬುದನ್ನು ನೋಡಿ : ಚೇಸ್ (Chase) 715 ಎಕರೆ, ಸ್ಟ್ರಿಕ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್ (Strickland) 496 ಎಕರೆ, ಬ್ರಾಡೂ (Bradu) 873 ಎಕರೆ, ಮಲ್ಲಪ್ಪಯ್ಯ–ರೇಕ್ಸ್ (Raikes) ಎಂಬುವರ ಪರ 730 ಎಕರೆ, ಮತ್ತು ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ (Narasimhachar) ಜಾಗರಾ ಕಣಿವೆಯಲ್ಲಿ 879 ಎಕರೆ,

ಆಗ ಭೂಮಿಗೂ ಬೆಲೆ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಕಾಸಿಗೊಂದು ಎಕರೆ, ಕೊಸರಿಗೆ ಎರಡು ಎಕರೆ. 1886ರಲ್ಲಿ ಎರಡು ಕಾಫಿ ಕಾಡುಗಳನ್ನು ಕಂದಾಯದ ಬಾಕಿಗೆ ಹರಾಜುಮಾಡಿದಾಗ ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಸಿಕ್ಕಿದ ಬೆಲೆ ಎಕರೆಗೆ 6 ಕಾಸುಗಳು. ಕಲ್ಲತ್ತಿಯ ಆಲಿವರ್ (Oliver) ಎಂಬುವರಿಗೆ ಸೇರಿದ 759 ಎಕರೆ 11 ಗುಂಟೆ ತೋಟವನ್ನು 1896ರಲ್ಲಿ 2557 ರೂಪಾಯಿ 2 ಆಣೆ 11 ಕಾಸು ಕಂದಾಯದ ಬಾಕಿಗೆ ಡೆಪ್ಯುಟಿ ಕಮಿಷನರು ಸರಕಾರಕ್ಕೆ ಹಾಕಿಸಿ ಬರೆಸಿಕೊಂಡರು. ಆಗ ರಸ್ತೆಸೌಕರ್ಯಗಳಿರಲಿಲ್ಲ. ಆ ವರ್ಷತಾನೇ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರಿನಿಂದ ಬಾಬಾಬುಡನ್‌ಗಿರಿ ಮೂಲಕ ತರೀಕೆರೆಗೆ ಹೋಗುವ ರಸ್ತೆಯ ಯೋಜನೆ ಮಾಡಿದ್ದರು. ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ಮಾಡಲು ಆಗ ಎಷ್ಟು ಕಷ್ಟವಾಗಿತ್ತು ಎಂಬುದು ಇದರಿಂದ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಮೊದಮೊದಲಿಗೆ ಅನೇಕ ತೋಟಗಾರರು ಬರಿ ಬಾಯಿಮಾತಿನ ಮೇರೆ ತೋಟಮಾಡಿದ್ದರು. ಅಲ್ಲದೆ

ಅವರಿಗೆ ಸರಕಾರವೂ ನಾನಾ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತಿತ್ತು.

ಪರಂಗಿಯವರು ಸಾಹಸಿಗಳು. ಏನೇ ಕಷ್ಟ ನಷ್ಟಗಳಾದರೂ ಅವನ್ನೆಲ್ಲಾ ಸಹಿಸಿಕೊಂಡು ಮುನ್ನಡೆಯುವ ಜನ. ನೂರಾರು ಜನರು ಬಂದು ಗುಡ್ಡಗಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ನೆಲಸಿ ತೋಟಮಾಡಿದರು. 1875ರಲ್ಲಿದ್ದ ಕೆಲವು ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ತೋಟಗಾರರ ಹೆಸರು ಹೇಳಿದರೆ ಅಪ್ರಸ್ತುತವಾಗಲಾರ ದಷ್ಟೆ : ಮೈಲಿಮನೆ : ಡಬ್ಲ್ಯು.ಎ. ಆಲ್ಲಾಂಡೀಸ್ (W.A Allandice) ; ಬಾಳೂರು (ಇದು ಆಗ್ಗೆ, ಈಗ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ತಾಲೂಕಿಗೆ ಸೇರಿರುವ ವಸ್ತಾರ ಎಂಬ ತಾಲೂಕಿಗೆ ಸೇರಿತ್ತು) : ಆರ್.ಜಿ. ಆಲ್ಲಾಂಡೀಸ್ (R.G. Allandies) ; ಕೊಪ್ಪ : ಜೆರಾಲ್ಡ್ ಎಂ. ಪೋರ್ಟರ್ (Gerald M. Porter); ಮತ್ತು ಕೆಳಗೂರು: ಎಫ್.ಡಿ. ಮೆಪ್‌ಪೆನ್ (F.D. Meppen):

ಕಾಫಿ ತೋಟಮಾಡಲು ಮೈಸೂರಿಗೆ ಬಂದವರೆಲ್ಲ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸಂಪಾದನೆ ಮಾಡಿದರೆಂದು ಹೇಳುವಂತಿಲ್ಲ. ಕೆಲವು ಶಕ್ತಿವಂತ ಪರಂಗಿ ತೋಟಗಾರರು ಬುದ್ಧಿವಂತರಾಗಿ, ಆದರೆ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಕಳೆದುಕೊಂಡು ಸ್ವದೇಶಕ್ಕೆ ಹಿಂದಿರುಗಿ ದರು. ಕೆಲವರು ಪರಂಗಿಯವರ ಸಲಹೆಯಂತೆ ಹೋಗದೆ ಸ್ಥಳದವರ ಸಲಹೆಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿಯೋ ಅಥವಾ ಕೈತುಂಬ ಬಂಡವಾಳದ ಹಣ ಇದ್ದೋ ಗೆದ್ದು ಉಳಿದರು. ಪರಂಗಿಯವರು ಮೊದಮೊದಲಿಗೆ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ತಪ್ಪುಮಾಡಿದರು. ಅದೇನೆಂದರೆ, ಕಾಡು ಕಡಿದು ಭೂಮಿ ಬರಿದು ಮಾಡಿ ಕಾಫಿ ನೆಡುವ ಕ್ರಮ ಅನುಸರಿಸಿದುದು. ಆದರೆ ಸ್ಥಳದವರು ಪರಂಗಿ ಯವರು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದುದನ್ನೆಲ್ಲಾ ದೂರದಿಂದ ನೋಡುತ್ತಿದ್ದು ಅವರ ತಪ್ಪಿನಿಂದ ಇವರು ಬುದ್ಧಿವಂತರಾದರು. ಕಾಫಿಗೆ ನೆರಳು ಆವಶ್ಯಕ ಎಂದು ಬುದ್ಧಿ ಕಲಿತದ್ದು ಆಮೇಲೆ-'ಅಟ್ಟ ಮೇಲೆ ಒಲೆ ಉರಿಯಿತು. ಕೆಟ್ಟ ಮೇಲೆ ಬುದ್ಧಿ ಬಂತು' ಎಂಬಂತೆ. ಆದರೆ ಸಾಹಸಕ್ಕೆ ಹೆಸರಾದ ಪರಂಗಿಯವರು ಹೇಗಾದರೂ ಮಾಡಿ ಜಯಶೀಲರಾಗಬೇಕೆನ್ನುವ ತಮ್ಮ ಉದ್ದೇಶವನ್ನು ಎಷ್ಟೇ ಖರ್ಚಾದರೂ ಸಾಧಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕೆಂದು ಪಟಹಿಡಿದರು. ಆ ಹುಟ್ಟು ಗುಣದ ಕಾರಣವೇ ಅವರು 6,000 ಮೈಲಿಗಳಾಚೆಯಿಂದ ಬಂದು, ಎಷ್ಟೇ ಕಷ್ಟಗಳಾದರೂ ಸಹಿಸಿಕೊಂಡು, ಸುಖಪಡುವುದನ್ನು ಕಲಿತು, ಸಾಹಸಕ್ಕೆ ಮೇಲ್ಪಂಕ್ತಿಯಾಗಿ ಉಳಿದಿದ್ದಾರೆ.

ಈಗ ಪರಂಗಿಯವರು ಇಲ್ಲವೇ ಇಲ್ಲ. ಕೈಬೆರಳುಗಳಲ್ಲಿ ಎಣಿಸಬಹುದಾದಷ್ಟು ಜನ ಮಾತ್ರ ಇದ್ದಾರೆ. 'ನೇಟಿವ್'ಗಳೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದವರೇ ಈಗ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಾರರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ ಅವರು ಮೊದಲಿನ ಸಾಹಸಿಗಳಾದ ಪರಂಗಿಯವರಿಗೆ ಸಲ್ಲಿಸಬೇಕಾದ ಕೃತಜ್ಞತೆ ಬಹಳ ಇದೆ.

ಈಗ ಸ್ಥಳೀಯ ತೋಟಗಾರರು ಹೊಸ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಎದುರಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ. ಕಾಫಿಗೆ ಲಾಯಖಾದ ಭೂಮಿ ದಿನೇ ದಿನೇ ಕಡಮೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಸರಕಾರದ ಕಾಯಿದೆ ಕಟ್ಟಳೆಗಳು ದಿನೇ ದಿನೇ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿವೆ. ತಮ್ಮ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಹೇಗೆಂದರೆ ಹಾಗೆ ಇರಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಕಾಫಿ ತೋಟಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಪಡೆಯಲೂ ಕಷ್ಟವಾಗಿದೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಹಾಗೆ ಹಲವಾರು ನಿಯಮಗಳುಂಟು. ಭೂಮಿಯ ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. ಭೂಮಿಯ ಮೇಲಿರುವ ಮರಗಳನ್ನು ಸರಕಾರ ತೆಗೆದುಹಾಕಿಯೇ ಭೂಮಿಯನ್ನು ದರ್ಖಾಸ್ತಿನಲ್ಲಿ ಕೊಡುವ ಹೊಸ ಕ್ರಮ ಅವರ ತೋಟಗಾರಿಕೆಗೆ ಒಂದು ರೀತಿಯ ತೊಂದರೆಯನ್ನುಂಟುಮಾಡಿದೆ.

ಭೂಸುಧಾರಣೆ ನೀತಿಯಲ್ಲಿ ಸರ್ಕಾರ ಮುಂದೆ ಯಾವ ಧೋರಣೆಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬಹುದು ಎಂದು ಹೇಳುವಂತಿಲ್ಲ. ಸದ್ಯ ಜಾರಿಯಲ್ಲಿರುವ ಭೂಸುಧಾರಣೆ ಕಾಯಿದೆಯಿಂದ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳು ವಿನಾಯ್ತಿ ಪಡೆದಿವೆ. ಕಾಫಿಭೂಮಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಕಂದಾಯ ಹಾಕಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಸರ್ಕಾರ ಹೇಳುತ್ತಿದೆ. ಈಗ ಇರುವ ಮತ್ತು ಮುಂದೆ ಕಾಫಿಗೆ ಸಿಕ್ಕಬಹುದಾದ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಮತ್ತು ಬೇರೆ ತರಹ ಖುಷ್ಕಿ ಅಥವಾ ಬಾಗಾಯ್ತು ಭೂಮಿಗಳಿಗೆ ವಿಧಿಸಿರುವ ಕಂದಾಯಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಈಗಿರುವ ಕಂದಾಯವನ್ನು ಅಷ್ಟೋ ಇಷ್ಟೋ ಏರಿಸಬೇಕೆಂದು ತೋರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಎಷ್ಟು ಏರಿಸಬೇಕೆಂಬುದೇ ಮುಖ್ಯ ವಿಷಯ. ಹಾಗೆ ಮಾಡುವಾಗ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿಗೆ ವಿಧಿಸಿರುವ ವ್ಯವಸಾಯ ತೆರಿಗೆಯನ್ನೂ ಗಮನಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾಫಿಯು ಪ್ರಪಂಚದ ಇತರ ದೇಶಗಳ ಕಾಫಿಯೊಡನೆ ಸ್ಪರ್ಧೆ ನಡೆಸಬೇಕಾಗಿದೆ. ಆ ಸ್ಪರ್ಧೆಯಲ್ಲಿ ಗೆದ್ದು ಉಳಿಯಬೇಕಾದರೆ ಉತ್ಪನ್ನದ ಖರ್ಚು ಅತಿಯಾಗಿರಬಾರದಷ್ಟೆ. ಈ ಬಗ್ಗೆ ಆರ್. ರ್‍ಯಾಡ್‌ಕ್ಲಿಫ್ (R. Radcliffe) ಎಂಬುವರು ಹೇಳುವ ಈ ಮಾತು

ಗಳು ಗಮನಾರ್ಹ : "ಕಾಫಿ ಕಂದಾಯ ಕವಳಿಗೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳುವುದಾದರೆ ಅವು ಗಳನ್ನು ಮುಗಿಲು ಮುಟ್ಟುವಷ್ಟು ಹಾಕುವುದು ಸರಿಯಲ್ಲ. ಈಗ ಹಾಕುತ್ತಿರುವ ವ್ಯವಸಾಯ ತೆರಿಗೆ (agricultural income tax) ಮತ್ತು 'ಸೂಪರ್ ಟ್ಯಾಕ್ಸ್' (super tax) ಬಹಳ ಹೆಚ್ಚು. ಕಂಪನಿಗಳು ಎಷ್ಟು ತೆರಿಗೆ ಬೇಕಾದರೂ ಕೊಡಬಲ್ಲ ವೆಂಬ ತಪ್ಪು ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ ಸರಕಾರಕ್ಕೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಈ ತೆರಿಗೆ ಕಡಮೆಯಾಗಬೇಕು. ಕಾಫಿಯ ಬೆಳೆ ಒಂದೇ ಸಮನಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ ; ಅದರಲ್ಲಿ ಏರುಪೇರುಗಳುಂಟು. ಐದು ವರ್ಷಗಳ ಗಡುವಿನಲ್ಲಿ (period) ಒಂದು ವರ್ಷ ಬಹಳ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಳೆಯಾಗುತ್ತದೆ ; ಇನ್ನೊಂದು ವರ್ಷ ಬಹಳ ಕಡಮ ಬೆಳೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ಆರು ತಿಂಗಳು ನೋಡದೆಹೋದರೆ ಅದರ ಗತಿ ಮುಗಿಯಿತು. ಆಮೇಲೆ ಐದು ವರ್ಷಗಳ ವರೆಗೆ ಅದರಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಬೋರರ್ ರೋಗ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಈ ಕಾರಣ ಯಾವುದೋ ಒಂದು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಆದ ಬೆಳೆಯ ಲೆಕ್ಕ ಹಿಡಿದು ವ್ಯವಸಾಯ ತೆರಿಗೆ ಹಾಕುವುದು ಸರಿಯಲ್ಲ. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಭೂ ಕಂದಾಯ ಹಾಕಬೇಕೆನ್ನುವ ಆಲೋಚನೆಯಂತೂ ಇನ್ನೂ ಸರಿಯಲ್ಲ. ರಾಜಕಾರಣಿಗಳಿಗೆ ಒಂದು ತಪ್ಪು ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ : ಕಾಫಿ ತೋಟವೆಂದರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆ (Factory) ಎಂದು. ಕಾಫಿ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಯಲ್ಲ ; ಕಾರ್ಖಾನೆಯಾಗಲಾರದು. ಹಾಗೆ ಭಾವಿಸು ವುದು ಶುದ್ಧ ತಪ್ಪು. ಕಾಫಿತೋಟಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಈಗಿರುವಂತೆ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಸಚಿವಖಾತೆಯಿಂದ ತಪ್ಪಿಸಿ ವ್ಯವಸಾಯ ಸಚಿವಖಾತೆಗೆ ಸೇರಿಸುವುದು ಬಹಳ ಅಗತ್ಯ."

ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡುವವರು ಜಮೀನು ಕಂದಾಯ, ವ್ಯವಸಾಯ ತೆರಿಗೆಗಳಲ್ಲದೆ ಅವರು ತೋಟಕ್ಕಾಗಿ ತರಿಸುವ ಸಾಮಾನುಗಳ ಮೇಲೆ 'ಅಕ್ಟ್ರಾಯಿ'ಮತ್ತು ತೋಟದಲ್ಲಿ ಸ್ವಂತಕ್ಕಾಗಿ ಮತ್ತು ಆಳುಕಾಳುಗಳಿಗೆ ಕಟ್ಟಿದ ಮನೆಗಳಿಗೆ ಪಂಚಾಯ್ತಿಯವರು ಹಾಕುವ ಮನೆಗಂದಾಯ ಕೊಡಬೇಕು. ಆದ್ದರಿಂದ ಕಾಫಿಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಕಂದಾಯ ಏರಿಸುವಾಗ ಇವುಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

8. ಹಳಬರ ಹಲವು ಅನುಭವಗಳು

ಯಾವ ಹೊಸ ಉದ್ಯಮವೇ ಆಗಲಿ, ಅದರ ಆರಂಭ ಅನೇಕ ಕಷ್ಟನಷ್ಟಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಈಗ, ಇಪ್ಪತ್ತನೆಯ ಶತಮಾನದ ಉತ್ತರಾರ್ಧದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ, ಚಂದ್ರನ ಮೇಲೆ ಮಾನವ ಕಾಲಿಟ್ಟು ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹಾಗೂ ತಾಂತ್ರಿಕ ಸಾಧನೆಗಳ ಪರಾಕಾಷ್ಠೆಯ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲವೂ ಸುಲಭ ವಾಗಿ ತೋರಬಹುದು. ಏಕೆಂದರೆ, ಎಲ್ಲಾ ಸೌಕರ್ಯಗಳೂ ನಮ್ಮ ಮನೆಯ ಬಾಗಿಲಿಗೇ ಬೇಡಿಕೊಂಡು ಬರುತ್ತವೆ. ಮಾಡುವ ಮನಸ್ಸು ಒಂದೇ ಬೇಕಾಗಿರುವುದು. ಆದರೆ ಒಂದು ಶತಕದ ಹಿಂದೆ, ಇಂದಿನ ಸೌಲಭ್ಯ ಸೌಕರ್ಯಗಳಿಲ್ಲದ ವೇಳೆ, ಆರೇಳು ಸಾವಿರ ಮೈಲುಗಳಾಚೆಯಿಂದ ಇಲ್ಲಿಗೆ ಬಂದು, ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಂಥ ಉದ್ಯಮಗಳನ್ನು ಆರಂಭಿಸಿದವರ ಸಾಹಸ ಮೆಚ್ಚತಕ್ಕದ್ದೇ ಸರಿ. ಸಾಹಸವೆಸಗಿದವರು ಪಟ್ಟ ಪಾಡು ಗಮನಾರ್ಹ ವಾದುದು ; ಅದು ಇಂದಿನ ಉದ್ದಿಮೆದಾರರಿಗೆ ಮಾರ್ಗಸೂಚಕ.

ಪರಂಗಿ ತೋಟಗಾರರು ತಮ್ಮ ಅನುಭವಗಳನ್ನು ಪುಸ್ತಕರೂಪದಲ್ಲಿ ಬರೆದಿಟ್ಟದ್ದು ಬಹಳ ಕಡಮೆ. ಅವರು ತಮ್ಮ ಕಾರ್ಯಕ್ಷೇತ್ರವಾದ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಬಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಕಾಲಕಳೆಯಲು ಬೇಟೆ, ಕುದುರೆ ಸವಾರಿ ಮುಂತಾದ ಹವ್ಯಾಸಗಳಲ್ಲದೆ ಬೇರೆ ವಿಚಾರಗಳಲ್ಲಿ ಕೈಹಾಕಿದಂತೆ ಕಾಣುವುದಿಲ್ಲ. ತಮ್ಮ ಮಾತೃದೇಶದಲ್ಲಿದ್ದ ತಂದೆ ತಾಯಿಯರಿಗೆ, ಅಕ್ಕತಂಗಿಯರಿಗೆ ಹಾಗೂ ಮಿತ್ರರ ಇಷ್ಟಬಂಧುಮಿತ್ರರಿಗೆ ಕಾಗದ ಪತ್ರಗಳನ್ನು ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಬರೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿರಬೇಕು. ಆದರೆ ಆ ಪತ್ರಗಳೂ ನಮಗೆ ದೊರೆತಿಲ್ಲ ; ದೊರೆಯುವ ಸಂಭವವೂ ಇಲ್ಲ. ಆ ಪತ್ರಗಳು ದೊರಕಿದಲ್ಲಿ ಬಹು ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾದ ವಿಷಯಗಳ ಅರಿವು ನಮಗಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಕೇವಲ ಒಬ್ಬಿಬ್ಬರು ತೋಟಗಾರರು ಮಾತ್ರ ತಮ್ಮ ಅನುಭವಗಳನ್ನು ಬರೆದಿಟ್ಟರು. ಅವರ ಬರವಣಿಗೆಗಳಿಂದಲೂ ಮತ್ತು ಕೆಲವರನ್ನು ಕಂಡು ಮಾತನಾಡಿದ್ದರಿಂದಲೂ ತಿಳಿದುಬಂದ ವಿಷಯಗಳ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಕಾಫಿ ನಡೆದುಬಂದ ದಾರಿಯ ಸೂಕ್ಷ್ಮಪರಿಚಯ ಇಲ್ಲಿ ಮಾಡಿಕೊಡಲಾಗಿದೆ.

ಗಳು ಗಮನಾರ್ಹ : "ಕಾಫಿ ಕಂದಾಯ ಕವಳಿಗೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳುವುದಾದರೆ ಅವು ಗಳನ್ನು ಮುಗಿಲು ಮುಟ್ಟುವಷ್ಟು ಹಾಕುವುದು ಸರಿಯಲ್ಲ. ಈಗ ಹಾಕುತ್ತಿರುವ ವ್ಯವಸಾಯ ತೆರಿಗೆ (agricultural income tax) ಮತ್ತು 'ಸೂಫರ್ ಟ್ಯಾಕ್ಸ್' (super tax) ಬಹಳ ಹೆಚ್ಚು. ಕಂಪನಿಗಳು ಎಷ್ಟು ತೆರಿಗೆ ಬೇಕಾದರೂ ಕೊಡಬಲ್ಲ ವೆಂಬ ತಪ್ಪು ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ ಸರಕಾರಕ್ಕೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಈ ತೆರಿಗೆ ಕಡಮೆಯಾಗಬೇಕು. ಕಾಫಿಯ ಬೆಳೆ ಒಂದೇ ಸಮನಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ ; ಅದರಲ್ಲಿ ಏರುಪೇರುಗಳುಂಟು. ಐದು ವರ್ಷಗಳ ಗಡುವಿನಲ್ಲಿ (period) ಒಂದು ವರ್ಷ ಬಹಳ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಳೆಯಾಗುತ್ತದೆ ; ಇನ್ನೊಂದು ವರ್ಷ ಬಹಳ ಕಡಮೆ ಬೆಳೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ಆರು ತಿಂಗಳು ನೋಡದೆಹೋದರೆ ಅದರ ಗತಿ ಮುಗಿಯಿತು. ಆಮೇಲೆ ಐದು ವರ್ಷಗಳ ವರೆಗೆ ಅದರಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಬೋರರ್ ರೋಗ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಈ ಕಾರಣ ಯಾವುದೋ ಒಂದು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಆದ ಬೆಳೆಯ ಲೆಕ್ಕ ಹಿಡಿದು ವ್ಯವಸಾಯ ತೆರಿಗೆ ಹಾಕುವುದು ಸರಿಯಲ್ಲ. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಭೂ ಕಂದಾಯ ಹಾಕಬೇಕೆನ್ನುವ ಆಲೋಚನೆಯಂತೂ ಇನ್ನೂ ಸರಿಯಲ್ಲ. ರಾಜಕಾರಣಿಗಳಿಗೆ ಒಂದು ತಪ್ಪು ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ : ಕಾಫಿ ತೋಟವೆಂದರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆ (Factory) ಎಂದು. ಕಾಫಿ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಯಲ್ಲ ; ಕಾರ್ಖಾನೆಯಾಗಲಾರದು. ಹಾಗೆ ಭಾವಿಸು ವುದು ಶುದ್ಧ ತಪ್ಪು. ಕಾಫಿತೋಟಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಈಗಿರುವಂತೆ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಸಚಿವಖಾತೆಯಿಂದ ತಪ್ಪಿಸಿ ವ್ಯವಸಾಯ ಸಚಿವಖಾತೆಗೆ ಸೇರಿಸುವುದು ಬಹಳ ಅಗತ್ಯ."

ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡುವವರು ಜಮೀನು ಕಂದಾಯ, ವ್ಯವಸಾಯ ತೆರಿಗೆಗಳಲ್ಲದೆ ಅವರು ತೋಟಕ್ಕಾಗಿ ತರಿಸುವ ಸಾಮಾನುಗಳ ಮೇಲೆ 'ಆಕ್ಟ್ರಾಯಿ'ಮತ್ತು ತೋಟದಲ್ಲಿ ಸ್ವಂತಕ್ಕಾಗಿ ಮತ್ತು ಆಳುಕಾಳುಗಳಿಗೆ ಕಟ್ಟಿದ ಮನೆಗಳಿಗೆ ಪಂಚಾಯ್ತಿಯವರು ಹಾಕುವ ಮನೆಗಂದಾಯ ಕೊಡಬೇಕು. ಆದ್ದರಿಂದ ಕಾಫಿಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಕಂದಾಯ ಏರಿಸುವಾಗ ಇವುಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

8. ಹಳಬರ ಹಲವು ಅನುಭವಗಳು

ಯಾವ ಹೊಸ ಉದ್ಯಮವೇ ಆಗಲಿ, ಅದರ ಆರಂಭ ಅನೇಕ ಕಷ್ಟನಷ್ಟಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಈಗ, ಇಪ್ಪತ್ತನೆಯ ಶತಮಾನದ ಉತ್ತರಾರ್ಧದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ, ಚಂದ್ರನ ಮೇಲೆ ಮಾನವ ಕಾಲಿಟ್ಟು ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹಾಗೂ ತಾಂತ್ರಿಕ ಸಾಧನೆಗಳ ಪರಾಕಾಷ್ಠೆಯ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲವೂ ಸುಲಭ ವಾಗಿ ತೋರಬಹುದು. ಏಕೆಂದರೆ, ಎಲ್ಲಾ ಸೌಕರ್ಯಗಳೂ ನಮ್ಮ ಮನೆಯ ಬಾಗಿಲಿಗೇ ಬೇಡಿಕೊಂಡು ಬರುತ್ತವೆ. ಮಾಡುವ ಮನಸ್ಸು ಒಂದೇ ಬೇಕಾಗಿರುವುದು. ಆದರೆ ಒಂದು ಶತಕದ ಹಿಂದೆ, ಇಂದಿನ ಸೌಲಭ್ಯ ಸೌಕರ್ಯಗಳಿಲ್ಲದ ವೇಳೆ, ಆರೇಳು ಸಾವಿರ ಮೈಲುಗಳಾಚೆಯಿಂದ ಇಲ್ಲಿಗೆ ಬಂದು, ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಂಥ ಉದ್ಯಮಗಳನ್ನು ಆರಂಭಿಸಿದವರ ಸಾಹಸ ಮೆಚ್ಚತಕ್ಕದ್ದೇ ಸರಿ. ಸಾಹಸವೆಸಗಿದವರು ಪಟ್ಟ ಪಾಡು ಗಮನಾರ್ಹ ವಾದುದು ; ಅದು ಇಂದಿನ ಉದ್ದಿಮೆದಾರರಿಗೆ ಮಾರ್ಗಸೂಚಕ.

ಪರಂಗಿ ತೋಟಗಾರರು ತಮ್ಮ ಅನುಭವಗಳನ್ನು ಪುಸ್ತಕರೂಪದಲ್ಲಿ ಬರೆದಿಟ್ಟದ್ದು ಬಹಳ ಕಡಮೆ. ಅವರು ತಮ್ಮ ಕಾರ್ಯಕ್ಷೇತ್ರವಾದ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಬಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಕಾಲಕಳೆಯಲು ಬೇಟೆ, ಕುದುರೆ ಸವಾರಿ ಮುಂತಾದ ಹವ್ಯಾಸಗಳಲ್ಲದೆ ಬೇರೆ ವಿಚಾರಗಳಲ್ಲಿ ಕೈಹಾಕಿದಂತೆ ಕಾಣುವುದಿಲ್ಲ. ತಮ್ಮ ಮಾತೃದೇಶದಲ್ಲಿದ್ದ ತಂದೆ ತಾಯಿಯರಿಗೆ, ಅಕ್ಕತಂಗಿಯರಿಗೆ ಹಾಗೂ ಮಿತ್ರತರ ಇಷ್ಟಬಂಧುಮಿತ್ರರಿಗೆ ಕಾಗದ ಪತ್ರಗಳನ್ನು ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಬರೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿರಬೇಕು. ಆದರೆ ಆ ಪತ್ರಗಳೂ ನಮಗೆ ದೊರೆತಿಲ್ಲ ; ದೊರೆಯುವ ಸಂಭವವೂ ಇಲ್ಲ. ಆ ಪತ್ರಗಳು ದೊರಕಿದಲ್ಲಿ ಬಹು ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾದ ವಿಷಯಗಳ ಅರಿವು ನಮಗಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಕೇವಲ ಒಬ್ಬಿಬ್ಬರು ತೋಟಗಾರರು ಮಾತ್ರ ತಮ್ಮ ಅನುಭವಗಳನ್ನು ಬರೆದಿಟ್ಟರು. ಅವರ ಬರವಣಿಗೆಗಳಿಂದಲೂ ಮತ್ತು ಕೆಲವರನ್ನು ಕಂಡು ಮಾತನಾಡಿದ್ದರಿಂದಲೂ ತಿಳಿದುಬಂದ ವಿಷಯಗಳ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಕಾಫಿ ನಡೆದುಬಂದ ದಾರಿಯ ಸೂಕ್ಷ್ಮಪರಿಚಯ ಇಲ್ಲಿ ಮಾಡಿಕೊಡಲಾಗಿದೆ.

ಲೆವಿನ್ ಬಿ. ಬೌರಿಂಗ್

೧೮೬೨ ರಿಂದ ೧೮೭೦ರವರೆಗೆ (ಸರ್ ಮಾರ್ಕ್ ಕಬ್ಬನರ ನಂತರ) ಮೈಸೂರು ಮತ್ತು ಕೊಡಗು ರಾಜ್ಯಗಳ ಚೀಫ್ ಕಮಿಶನರಾಗಿದ್ದ ಲೆವಿನ್ ಬಿ. ಬೌರಿಂಗ್ (Levin B. Bowring) ಅವರು ತಮ್ಮ ಅನುಭವಗಳನ್ನು ಕುರಿತು 'Eastern Experiences' ಎಂಬ ಪುಸ್ತಕ ಬರೆದರು. ಅವರು ಆ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳಿರುವ ಕೆಲವು ವಿಷಯಗಳು ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿವೆ. ಅವೇನೆಂದರೆ :

ಮಂಜರಾಬಾದಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಈಗ ಕೆಸರಾಕ್ಕೆ (ಮಂಗಳೂರಿಗೆ) ಎತ್ತಿನ ಗಾಡಿಗಳ ಮೇಲೆ ಬಿಸ್ಲೇ ಘಾಟ್, ಮಂಜರಾಬಾದ್ ಘಾಟ್, ಕೊಡೆಕಲ್ ಅಂದರೆ ಬೂಂದ್ ಘಾಟ್–ಇವುಗಳ ಮೂಲಕ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ....ಕಳೆದ ಒಂದು ತಲೆಮಾರಿನಿಂದ ಮಂಜರಾಬಾದಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲಾರಂಭಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಈ ಊರು (ಮಂಜರಾಬಾದ್) ಗಮನಾರ್ಹವಾದ ಸ್ಥಳವಾಗಿದೆ. ಯೂರೋಪಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಊರಿನ ಹೆಸರು ಕೇಳಿಬರುತ್ತಿದೆ. ಇತ್ತೀಚಿನ ವರದಿಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ 21,000 ಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ 300 ತೋಟಗಳು ಪರಂಗಿಯವರಿಗೆ ಸೇರಿವೆ. ಆದರೆ ಈ 300 ತೋಟಗಳ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 33,000 ಎಕರೆಗಳಾದರೆ, ಉಳಿದ ಎಲ್ಲಾ ತೋಟಗಳ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 78,000 ಎಕರೆಗಳು. ಹೊರಗಡೆಯವರು ಬಂದು ಈ ರೀತಿ ತೋಟಮಾಡುತ್ತಿರುವುದು ಸ್ಥಳೀಯ ಜಮೀನುದಾರರಿಗೆ ಹಿಡಿಸುತ್ತಿಲ್ಲ. ಆದರೂ ಪರಂಗಿಯವರು ಸ್ಥಳದವರ ನಂಬಿಕೆ ಹಾಗೂ ವಿಶ್ವಾಸಗಳಿಗೆ ಪಾತ್ರರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ ಪರಂಗಿಯವರು ಯಾವ ಆಸೆ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದರೋ ಅದು ಕೈಗೂಡಲಿಲ್ಲ. ಪರಂಗಿಯವರ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಸ್ಥಳದ ಜನರು ತಮ್ಮ ದನಗಳನ್ನು ಸಲೀಸಾಗಿ ಬಿಡುತ್ತಾರೆ ; ಆದರೆ ತಮ್ಮ ತೋಟಗಳಿಗೆ ನುಗ್ಗದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಕೌಲೇದುರ್ಗದಲ್ಲಿ (ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿದೆ) ಕಾಫಿ ಬೆಳೆ ಆರಂಭವಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಉತ್ತರದ ಕಡೆಗೆ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವುದರ ಬಗ್ಗೆ ಒಂದು ಮೂಢ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ. 'ಕಾಫಿ ಬೆಳೆದರೆ ಮನೆ ಹಾಳಾಗುತ್ತದೆ' ಎಂಬುದೇ ಆ ನಂಬಿಕೆ. ಕಾಫಿ ಬೆಳೆದವರ ಮನೆ ಹಾಳಾದದ್ದು ಉಂಟು. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಸರಿಯಾದ ಭೂಮಿ ಮತ್ತು ಹವೆ ಇಲ್ಲದ ಕಡೆ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆದದ್ದೇ ಹೊರತು ಬೇರೆ ಅಲ್ಲ. ಕೌಲೇದುರ್ಗದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆ ಅಷ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬರುತ್ತಿಲ್ಲ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಒತ್ತಾದ ಕಾಡು ಹಾಗೂ ಹಿಂಗಾರು ಗಾಳಿಯ ಹೊಡೆತ,

ಆನೂಲು ಗ್ರಾಮದ ಬಳಿ ಒಂದು ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಬೆಟ್ಟವಿದೆ. ಇದರ ಹೆಸರು 'ಮಡಕಲ್' ಅಥವಾ 'ಮೂರಕಲ್' ಎಂದು. ಈ ಗುಡದ ಒಂದು ಕಡೆ ವಿಚಿತ್ರ

ವಾದ ಉಬ್ಬಿದೆ. ಇದನ್ನು ಕೆಲವು ತಮಾಷೆಯ ತೋಟಗಾರರು 'ಕ್ಯಾನನ್ ಮೂಗು' (Cannon Nose) ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಕ್ಯಾನನರ ಮೂಗನ್ನು ಹೋಲುತ್ತದೆ ಯಂತೆ! ಕ್ಯಾನನ್ ವಸ್ತಾರ ಬಳಿ ಮೊದಲ ತೋಟ ಮಾಡಿದರು. ಇನ್ನೊಂದು ಸೊಗ ಸಾದ ತೋಟವನ್ನು ಬಾಳೂರು ಬಳಿ ಮಾಡಿದರು.

ಬಾಬಾಬುಡನರ ಉತ್ತರಾಧಿಕಾರಿ ಗೌಸ್ ಷಾ ಖಾದಿರಿ ಅವರು ಪೀಠದ ಬಳಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವರಿಗೆ ಬುಡನ್‌ನಗರದಲ್ಲಿಯೂ ಒಂದು ಒಳ್ಳೆಯ ಮನೆ ಇದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆಯ ನೀರಿನ ಹಳ್ಳ ಹರಿಯುತ್ತದೆ. ಖಾದಿರಿಯವರಿಗೆ ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿವೆ. ಇವಕ್ಕೆ ಕಂದಾಯ ಕವಳಿಗೆ ಇಲ್ಲ; ಎಲ್ಲಾ ಇನಾಂ. ಈ ಕಾರಣ ಖಾದಿರಿ ಬಹಳ ಆರಾಮವಾಗಿ ಕಾಲಕಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇವರನ್ನು ಎಲ್ಲರೂ ಗೌರವಿ ಸುತ್ತಾರೆ. ಹೊರಗಡೆ ಸಂಚಾರ ಹೊರಟಾಗ ಪಲ್ಲಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ....ಬಾಬಾ ಬುಡನ್ ಬೆಟ್ಟದ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಅನೇಕಾನೇಕ ಸಣ್ಣಪುಟ್ಟ ಹಳ್ಳಿಗಳಿವೆ. ಇಲ್ಲಿರುವ ಗೌಡರು ಗಳು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಗೌಡರುಗಳು ಅನುಕೂಲಸ್ಥರಾಗಿ ಯಾರೊಬ್ಬರ ಹಂಗಿಲ್ಲದೆ ಇದ್ದಾರೆ.

ಕಲ್ಲತ್ತಿಗಿರಿಯಲ್ಲಿ ಪರಂಗಿಯವರಿಗೆ ಕಟ್ಟಿದ ಬಂಗಲೆಯಿದೆ. ಇದರ ಕೆಳಗೆ ಶಾಂತವೇರಿಯಲ್ಲಿ 4000 ಅಡಿಗಳಷ್ಟು ಎತ್ತರದಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿವೆ.

ಬುಂಗುಂಜಿ (Bungunji) ದಕ್ಷಿಣಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಸೀತಾನದಿ ದಾಟಿದರೆ ನಿಟ್ಲೆ[1] ಎಂಬ ಸುಂದರ ತಾಣ ಸಿಕ್ಕುತ್ತದೆ. ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿಯೂ ತುಂಬಾ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯು ತ್ತಾರೆ.

ರಾಬರ್ಟ್ ಎಚ್. ಎಲಿಯಟ್

ರಾಬರ್ಟ್ ಎಚ್. ಎಲಿಯಟ್ (Robert H. Elliot) ಎಂಬುವನು ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಿಂದ ಮೈಸೂರಿಗೆ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಲು ಬಂದ ಹಳಬರಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬ. ಈತ ಸಕಲೇಶಪುರದ ಬಳಿ ಬರ್ಚಿನಹಳ್ಳ ತೋಟಮಾಡಿದ. ಕೇವಲ ತೋಟಗಾರನಾಗಿಯೇ ಉಳಿಯದೆ ಎಲಿಯಟ್ ಬಹು ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾದ ಎರಡು ಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು ಬರೆದಿಟ್ಟುಹೋಗಿದ್ದಾನೆ. 1871ರಲ್ಲಿ ಬರೆದ ಪ್ರಥಮ

1 ನಿಟ್ಲೆ : ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಬೆಳ್ತಂಗಡಿ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟದ ತಪ್ಪಲಿನಲ್ಲಿರುವ ನಿಡ್ಲೆ ಎಂಬ ಊರು. ಈಗ ಇಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯ ಲವ ಲೇಶವೂ ಇಲ್ಲ.

ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಈತ ಇಂಗ್ಲಿಷರ ಆಡಳಿತ ಹಾಗೂ ಅವರ ಕಾನೂನು ಕಟ್ಟಲೆಗಳನ್ನು ತೀವ್ರವಾಗಿ ಖಂಡಿಸಿದ. ಆದರೆ ಆಮೇಲೆ ಈತ ಮೈಸೂರು ಪ್ರಜಾಪ್ರತಿನಿಧಿ ಸಭೆಯ ಸದಸ್ಯನಾಗಿ ಒಂದು ಸ್ಥಾನಮಾನ ಗಳಿಸಿದನಂತರ ಇಂಗ್ಲಿಷರ ಆಡಳಿತವನ್ನು ಹೊಗಳಿದ್ದಲ್ಲದೆ, ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕಾಂಗ್ರೆಸ್ ಆರಂಭಿಸಿದ್ದ ಸೌಮ್ಯವಾದ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯ ಚಳುವಳಿಯನ್ನೂ ವಿರೋಧಿಸಿ 1894ರಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟವಾದ ತನ್ನ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಬರೆದ. ಒಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳು ಸಂದರ್ಭ ಸನ್ನಿವೇಶ ಹಾಗೂ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳ ಪ್ರಭಾವಕ್ಕೆ ಸಿಕ್ಕಿ ಹೇಗೆ ಬದಲಾವಣೆಯಾಗುತ್ತವೆ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಎಲಿಯಟ್ ಒಂದು ಉದಾಹರಣೆ.

ಕೇವಲ ಹದಿನೆಂಟನೆಯ ವಯಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಬಂದ ಎಲಿಯಟ್ ತನ್ನ ಮೂವತ್ತೊಂದನೆಯ ವಯಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿಗೆ ಹಿಂದಿರುಗಿದ. ಈ ಮಧ್ಯೆ ಆತ ಆಗಾಗ್ಗೆ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿಗೆ ಹೋಗಿಬರುತ್ತಿದ್ದ. ಅವನು ಕೊನೆಯ ಸಲ ಇಂಡಿಯಾ ಬಿಟ್ಟದ್ದು 1870ರಲ್ಲಿ. ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಿ ಪಡೆದ ಅನುಭವವನ್ನು ಆತ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿಕೊಂಡು, ತನಗೆ ಸೇರಿದ ಕ್ಲಿಪ್ಟನ್-ಆನ್-ಬೋವ್‌ಮೆಂಟ್ (Clipton on Bowment) ಎಂಬ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದೆರಡು ವರ್ಷ ವಿವಿಧ ಜಾತಿಯ ಹುಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸುವುದು, ಇನ್ನೊಂದು ವರ್ಷ ಅದನ್ನೆಲ್ಲಾ ಉತ್ತು ಧಾನ್ಯ ಬೆಳೆಸುವುದು—ಈ ಹೊಸ ವ್ಯವಸಾಯ ವಿಧಾನವನ್ನು ಅನುಷ್ಠಾನಕ್ಕೆ ತಂದುದಲ್ಲದೆ, ವ್ಯವಸಾಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆಗಳಾಗಬೇಕೆಂದು ಪ್ರತಿಪಾದನೆಮಾಡಿದ. 'ವ್ಯವಸಾಯದ ಬಗ್ಗೆ ಆಗಬೇಕಾದ ಬದಲಾವಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಮಾಡುವ ರೀತಿ' ಎಂಬ ಪುಸ್ತಕ ಬರೆದು 1900ರಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟಿಸಿದ. ಈ ಪುಸ್ತಕ ನಾಲ್ಕನೆಯ ಬಾರಿ ಪ್ರಕಟವಾದಾಗ ಇದರ ಹೆಸರು 'ಕ್ಲಿಪ್ಟನ್ ಪಾರ್ಕ್ ಸಿಸ್ಟಂ ಆಫ್ ಫಾರ್ಮಿಂಗ್' (Clipton Park System of Farming) ಎಂದು ಬದಲಾವಣೆಗೊಂಡಿತು. ವ್ಯವಸಾಯದಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ಅನುಭವವಿದ್ದ ಈತನನ್ನು 'ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಬೇಸಾಯದ ಪಿತಾಮಹ'ನೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಎಲಿಯಟ್ 1914ರಲ್ಲಿ ಕಾಲವಾದ.

ಎಲಿಯಟನ ಈ ಎರಡು ಗ್ರಂಥಗಳಿಂದ ಕಾಫಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಮತ್ತು

ಇತರ ಕೆಲವು ಸಂಗತಿಗಳು ಬಹಳ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿವೆ. ಅವು ಆಗಿನ ಕಾಲದ ಸ್ಥಿತಿಗಳನ್ನು ಅರಿಯಲು ಬಹು ಸಹಾಯಕವಾಗಿವೆ.[1] ಅವನು ಏನು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ ಕೇಳಿ :

ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ನನ್ನ ಅದೃಷ್ಟ ಪರೀಕ್ಷೆಮಾಡುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ 1855ರಲ್ಲಿ ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್ ಬಿಟ್ಟು ಹೊರಟಾಗ ನಾನು 18 ವರ್ಷ ತುಂಬದ ಹುಡುಗ. ಮುಂಬೈಗೆ ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ ಹೋಗಿ, ಅಲ್ಲಿಂದ 'ಪಟಮಾ' (patama) ಎಂಬ ಉಪ್ಪು ತುಂಬಿದ ದೋಣಿಯಲ್ಲಿ ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ಹೋದೆ. ಕೆಳಗಡೆ ಉಪ್ಪು ತುಂಬಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಸೀಳಿದ ಬಿದಿರು ದಬ್ಬೆಗಳನ್ನು ಹಾಸಿ, ಮೇಲೆ ತಗ್ಗಾದ ಗುಡಿಸಲಿನೋಪಾದಿಯಲ್ಲಿದ್ದ ದೋಣಿಯಲ್ಲಿ ನಾನು ನನ್ನ ಸಾಮಾನು ಹಾಸಿಗೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಪ್ರಯಾಣಮಾಡಿದೆ. ನನ್ನ ಊಟ ತಿಂಡಿ ಮತ್ತು ದೋಣಿಯ ಖರ್ಚು 35 'ಫ್ಲಾರಿನ್'ಗಳು.[2] ನನ್ನ ಸಾಮಾನುಗಳೆಂದರೆ ಕೋಳಿಗಳ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಬುಟ್ಟಿ, ಟೀ ಸೋಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ಅಡಿಗೆ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಸಣ್ಣಪುಟ್ಟ ವಸ್ತುಗಳು. ಮುಂಬೈಯಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬ ಪೋರ್ಚುಗಲ್ ಸೇವಕನನ್ನು ನೇಮಿಸಿಕೊಂಡೆ. ಈತ ನನಗೆ ಅಡಿಗೆಮಾಡುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಸಣ್ಣಪುಟ್ಟ ಕೆಲಸಗಳನ್ನೂ ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತಿದ್ದ. ದೋಣಿ ಹಗಲು ಹೊತ್ತು ಮಾತ್ರ ಸಾಗುತ್ತ, ರಾತ್ರಿ ಹೊತ್ತು ಲಂಗರುಹಾಕಿ ನಿಲ್ಲುತ್ತಿತ್ತು. ಕೆಲವುವೇಳೆ ನಾವೇ ನಿಂತು ಮೀನು ಹಿಡಿಯುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಎಲ್ಲೋ ಒಂದು ದಿನ ಮಾತ್ರ ಒಂದಿಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಇಳಿಸಲು ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಬೇರೆ ಕೆಲವು ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಲು ಒಂದು ಅಳಿವೆಗೆ ಹೋಗಿದ್ದೆವು. ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶದ ತೆಂಗಿನ ಮರಗಳ ಆ ತೀರ ನೋಡಲು ಬಹಳ ಸೊಗಸಾಗಿತ್ತು.

ಒಂಬತ್ತು ದಿನಗಳ 450 ಮೈಲಿ ಸಮುದ್ರಯಾನದನಂತರ ನಾನು ಮಂಗಳೂರನ್ನು ಮುಟ್ಟಿದೆ. ನನ್ನನ್ನು ಒಂದು ಸಣ್ಣ ದೋಣಿಯಲ್ಲಿ ತೀರಕ್ಕೆ ಕರೆದೊಯ್ದರು. ಅಲ್ಲಿ ನಾನು ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡದ ಕಲೆಕ್ಟೊರೇಟಿನ ಜಡ್ಜರನ್ನು (Judge of the Collectorate) ಕಂಡೆ. ಅವರಿಗೊಂದು ಪರಿಚಯ ಪತ್ರ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಿದ್ದೆ. ಅವರು ನನ್ನನ್ನು ಆದರದಿಂದ ಕಂಡರು.

---

1 ಈ ಎರಡು ಗ್ರಂಥಗಳು ಯಾವುವೆಂದರೆ : (a) Experiences of a Planter in the Jungles of Mysore 1871. (b) Gold, Sport and Coffee Planting in Mysore, 1894.

2 ಫ್ಲಾರಿನ್ (florin) ಮೂರನೆಯ ಎಡ್ವರ್ಡನ ಕಾಲದಲ್ಲಿದ್ದ $\frac{1}{3}$ ಪೌಂಡು ಬೆಲೆಯ ಚಿನ್ನದ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ನಾಣ್ಯ. ಈಗ ಚಲಾವಣೆಯಲ್ಲಿರುವ 2 ಷಿಲಿಂಗ್ ಬೆಲೆಯ ಬೆಳ್ಳಿಯ ಒಂದು ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ನಾಣ್ಯ.

ಕೆಲವು ದಿನಗಳನ್ನು ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಸಂತೋಷವಾಗಿ ಕಳೆದು, ಮಂಜರಬಾದಿಗೆ ಹೊರಟೆ. 'ಮನ್ಷೀಲ್ (manshiel) ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಡೋಲಿಯಲ್ಲಿ ಕುಳಿತೆ. ನಾಲ್ಕು ಜನ ಬೋವಿಗಳು ಅದನ್ನು ಹೊರುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರ ಜೊತೆಗೆ ಇನ್ನೂ ನಾಲ್ಕು ಜನ ನಡೆದುಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೊರುವ ನಾಲ್ಕು ಜನ ಸುಸ್ತಾದಾಗ ಹಿಂದೆ ಬರುತ್ತಿದ್ದ ನಾಲ್ಕು ಜನ ಸರದಿಯ ಮೇಲೆ ಹೊರುತ್ತಿದ್ದರು. ಕೆಲವು ಗಂಟೆಗಳು ದಾರಿ ಸಾಗಿಸುವಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಕತ್ತಲಾಯಿತು. ಈಗ ಪ್ರಕೃತಿಯೆಲ್ಲಾ ಎಚ್ಚರಗೊಂಡಂತಾ ಯಿತು : ಹುಳು ಹುಪ್ಪಟೆಗಳ ಚೀರಾಟ, ಕಪ್ಪೆಗಳ ವಟ ವಟ ಮತ್ತು ಅನೇಕ ಪ್ರಾಣಿ ಗಳ ಕೂಗಾಟ. ಬೋವಿಗಳ ಹಾಡಿಗೆ ನಿದ್ದೆ ಬಂದು ಮಲಗಿದೆ. ಆಗಾಗ್ಗೆ ಬೋವಿಗಳ ಸರದಿ ಬದಲಾಯಿಸಿದಾಗ ಮಾತ್ರ ಎಚ್ಚರವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇಷ್ಟು ಬಿಟ್ಟರೆ ಸುಖವಾಗಿ ನಿದ್ದೆಯಿಂದ ಎಚ್ಚತ್ತದ್ದು ಸಮುದ್ರತೀರದಿಂದ 50 ಮೈಲಿ ದೂರದಲ್ಲಿ—ನದಿಯೊಂದು ಹುಟ್ಟಿ ಬರುವ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ—ಘಟ್ಟವನ್ನೇರುವಾಗ. ಕೆಲವು ಮೈಲಿ ಪ್ರಯಾಣಮಾಡುವುದ ರೊಳಗೆ 'ಕಂಪನಿ ಸೀಮೆ'ಯ (Company Country) ಕೊನೆಯ ಹಳ್ಳಿ ಸಿಕ್ಕಿತು. ಈ ಹಳ್ಳಿಯಿಂದಾಚೆ ಇಪ್ಪತ್ತು ಮೈಲಿಗಳಷ್ಟು ಒತ್ತಾದ ಕಾಡಿನ ಮಧ್ಯೆ ಘಟ್ಟವನ್ನೇರು ವುದೇ ಆಗಿತ್ತು. 3,200 ಅಡಿ ಎತ್ತರದಲ್ಲಿ ಹೋಗುವಾಗ ನನಗೆ ಒಬ್ಬ ಪರಂಗಿ ತೋಟಗಾರನ ಮನೆಯ ಬಿಳಿ ಗೋಡೆಗಳು ಕಾಣಿಸಿದುವು. ಈ ತೋಟಗಾರನ ಹೆಸರು ಮಿಸ್ಟರ್ ಫ್ರೆಡರಿಕ್ ಗ್ರೀನ್ ಎಂದು. (ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡುವವರಲ್ಲಿ) ನಮ್ಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಮೂಲಪುರುಷರಾದ (pioneer of our civilization) ಇವರಿಗೆ ಒಂದು ಪರಿಚಯ ಪತ್ರ ತಂದಿದ್ದೆ. ನನ್ನನ್ನು ತುಂಬಾ ವಿಶ್ವಾಸದಿಂದ ಕಂಡರು. ಇವರ ಸಹಾಯದಿಂದ ನಾನು ಒಂದು ತೋಟ ಮಾಡಲು ಆರಂಭಿಸಿದೆ. ನಾನು ಮಾಡಿದ ತೋಟ ಗ್ರೀನರ ತೋಟಕ್ಕೆ 12 ಮೈಲಿ ದೂರದಲ್ಲಿತ್ತು.

ಆಗ ಒಬ್ಬ ಆಳಿಗೆ ತಿಂಗಳಿಗೆ 4ಷಿ. 6ಪೆ. ಕೂಲಿ. ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಲು ಕಾಡನ್ನು ಕೇಳಿದಷ್ಟು ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಮೂರು ವರ್ಷಗಳೊಳಗೆ ಕಾಫಿ ನೆಡಬೇಕು ; ಮತ್ತು ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಯ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಹಂಡ್ರೆಡ್‌ವೇಟಿಗೆ 2 ಷಿಲಿಂಗ್ ಸುಂಕ ಕೊಡಬೇಕು ಎಂಬ ಷರತ್ತು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು.

ನಾನು ಮಂಜರಾಬಾದಿಗೆ ಬಂದ ವರ್ಷ ಇಬ್ಬರು ಹೊಸ ಯೂರೋಪಿಯನರು ತೋಟ ಮಾಡಲು ಬಂದರು. ಇವರಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬರು ಸಿಲೋನಿನಲ್ಲಿ ಆಗಲೇ ತೋಟ ಮಾಡಿದ ಅನುಭವವಿದ್ದವರು.[1]

ನಾನು ಮಂಜರಾಬಾದಿಗೆ ಬಂದಾಗ ಅಲ್ಲಿ ಇದ್ದುದು ಒಬ್ಬನೇ ಒಬ್ಬ ಯೂರೋಪಿ ಯನ್ ಪ್ಲಾಂಟರ್ ಎಂದು ಆಗಲೇ ಹೇಳಿದೆ. ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ನಾನೂ ಸೇರಿ

---

1. ಈತ ಬಹುಶಃ ಕಾಡುಮನೆ ತೋಟ ಮಾಡಿದ (ಎ. ಮಿಡ್ಲ್‌ಟನ್ ಅವರ ತಂದೆ) ಜೆ. ಎಸ್. ಮಿಡ್ಲ್‌ಟನ್ ಇರಬಹುದು.

ನಾಲ್ಕಕ್ಕೆ ಏರಲು ಐದು ವರ್ಷ ಹಿಡಿಯಿತು. ಆಗ ಮಂಜರಾಬಾದಿನಲ್ಲಿ ಸೊಗಸಾದ ದಿನಗಳು. ಆನಂದವಾಗಿ ಬೇಟೆಯಾಡಬಹುದಿತ್ತು. ಕೂಲಿಗಳಿಗೆ ತೊಂದರೆಯಿರಲಿಲ್ಲ. ಅವರಿಂದ ಯಾವ ತಕರಾರೂ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಈಗ ? ಅಯ್ಯೋ ಎಲ್ಲಾ ಬದಲಾವಣೆಯಾಗಿದೆ.[1] ಕರಡಿಗಳು ಅಪರೂಪ. ಕೂಲಿ ದರ ಒಂದಕ್ಕೆ ಮೂರರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ. ಮಳೆ ಕಡಮೆ. ನಾಲ್ಕೈದು ಮೈಲುಗಳಿಗೊಂದರಂತೆ ಬಿಳಿಯ ಗೋಡೆಗಳ ಬಂಗಲೆಗಳು. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ 'ಇಲ್ಲಿ ಯಾಕೆ ಬದುಕಿರಬೇಕು ?' ಎನಿಸುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಹೊಸ ಸೇತುವೆಗಳು, ಚೆನ್ನಾದ ರಸ್ತೆಗಳು–ಇವು ಮನಸ್ಸಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಾಧಾನ ತರುತ್ತವೆ. ಹಿಂದೆ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುವಂಥ ತಾಪತ್ರಯಗಳೇ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಈಗ ತಾಪತ್ರಯಗಳಿದ್ದರೂ ಅವನ್ನು ಪರಿಹಾರಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ 'ಮಂಜರಾಬಾದ್ ಪ್ಲಾಂಟರ್ಸ್ ಅಸೋಸಿಯೇಷನ್' ಇದೆ.

ಸರಕಾರವು ನಮ್ಮ ಬಗ್ಗೆ ಸರ್ ಮಾರ್ಕ್ ಕಬ್ಬನರ (ಆಗಿನ ಚೀಫ್ ಕಮಿಷನರ್) ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಉದಾರವಾಗಿ ವರ್ತಿಸುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ. ನಾವು ಸುಂಕ ಕಡಮೆ ಮಾಡಿ ಹೆಚ್ಚು ಸಂಚಾರ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಿಕೊಡಿ ಎಂದು ಕೇಳುತ್ತಿದ್ದೇವೆ ನಿಜ. ಆದರೆ ಹಾಗೆ ಕೇಳಿದಾಕ್ಷಣ ಸರ್ಕಾರ ನಮ್ಮ ಬಗ್ಗೆ ಉದಾರವಾಗಿಲ್ಲ ಎಂದು ಅರ್ಥವಲ್ಲ. ಒಂದು ಹಂಡ್ರಡ್‌ವೇಟಿಗೆ 2 ಷಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಸುಂಕ ಜಾಸ್ತಿ. ಇದು ಒಂದು ಎಕರೆಗೆ 10 ಷಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಆದ ಹಾಗಾಯ್ತು. ಬೆಳೆ ಚೆನ್ನಾದರೆ ಎಕರೆಗೆ 14 ಷಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಸುಂಕ ಹಾಕಿದಂತಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಅದೇ ಕಮಿಷನರ್ ಆಡಳಿತ ಇರುವ ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಎಕರೆಗೆ 4 ಷಿಲ್ಲಿಂಗ್‌ನಷ್ಟು ಮಾತ್ರ ತೆರಿಗೆ ಆಗುತ್ತದೆ. ಈ ವಿಚಾರವಾಗಿ ಮಿಸ್ಟರ್ ಬೌರಿಂಗ್ ಅವರಿಗೆ (ಕಬ್ಬನ್ ನಂತರ ಬಂದ ಚೀಫ್ ಕಮಿಷನರ್) ಮನವಿಮಾಡಿಕೊಂಡೆವು. ಅವರೂ ಗೌರ್ನರ್ ಜನರಲ್ ಇನ್ ಕೌನ್ಸಿಲ್ ಅವರಿಗೆ (ವೈಸರಾಯರಿಗೆ) ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಿದರು. ಆದರೆ ಏಕೋ ಏನೋ ಅದಕ್ಕೆ ಮಂಜೂರಾತಿ ದೊರೆಯಲಿಲ್ಲ. ಈ ವಿಚಾರವಾಗಿ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳು ಇನ್ನೆಷ್ಟು ವರ್ಷ ಎಳೆದಾಡಬೇಕೋ ಕಾಣೆ !

ಸರ್ಕಾರವಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಅದರ ಅಧಿಕಾರಿಗಳೂ ನಮ್ಮ ಬಗ್ಗೆ ಸಹೃದಯತೆಯಿಂದ ನಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ನಾವಾದರೂ ನಮ್ಮ ಕಷ್ಟಗಳನ್ನು ಯಾವಾಗೆಂದರೆ ಆಗ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಸರಿಯಲ್ಲ ; ಸರಿಯಾದ ಕಾಲ ನೋಡಿ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ದಿನವೆಲ್ಲಾ ನಡೆದು ಸುಸ್ತಾಗಿರುವಾಗ ನಮ್ಮ ಅಹವಾಲು ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಸರಿಯಾಗಲಾರದು. ನಿಮ್ಮ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅಧಿಕಾರಿಯೊಬ್ಬರು ನಿಮ್ಮ ತೋಟಕ್ಕೆ ಬಂದರು ಎಂದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಂದ ಕೂಡಲೇ ನೀವು ಏನೂ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳಲು ಹೋಗಬೇಡಿ. ಅವರು ಬೆಳಗಿನ ತಿಂಡಿ ಮಾಡುವವರೆಗೆ ಸುಮ್ಮನಿರಿ. ತಿಂಡಿ ಮುಗಿಸಿ ಆರಾಮ ಕುರ್ಚಿಯಲ್ಲಿ ಕುಳಿತು ಚಿರೂಟ್ ಹತ್ತಿಸಿಕೊಂಡು ಮೂರು ನಾಲ್ಕು ದಮ್ಮು ಎಳೆದನಂತರ ನಿಮ್ಮ ರಸ್ತೆ, ಸುಂಕ ಅಥವಾ ನಿಮ್ಮ ಆಸ್ತಿಗೆ ಕಟ್ಟಿದ ಬೆಲೆ–ಇವುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾತೆತ್ತಿ. ಇಂಥ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಅಧಿಕಾರಿ

---

1. ಅಂದಿಗೂ ಇಂದಿಗೂ ಅಜಗಜಾಂತರವಿರುವ ಈ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಎಲಿಯಟ್ ಇದ್ದಿದ್ದರೆ ಏನು ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದನೊ !

ಸತ್ಯವನ್ನು ಅರಿಯಲು ಮನಸ್ಸು ಮಾಡುವಂತೆ ಬೇರೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಆ ಅಮೃತಗಳಿಗೆಯಲ್ಲಿಯೂ ನೀವು ಅಧಿಕಾರಿಯ ಮನಸ್ಸನ್ನು ಒಲಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗದೆ ಹೋದರೆ ನಿಮ್ಮ ಬೇಡಿಕೆಗಳು ಒಪ್ಪತಕ್ಕದಲ್ಲವೆಂದೇ ತಿಳಿಯಬೇಕು.

ನಿಮ್ಮ ವ್ಯವಹಾರಗಳನ್ನು ನೀವೇ ಬಗೆಹರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದೊಳ್ಳೆಯದು. ಕೋರ್ಟು ಗಳಿಗೆ ಹೋಗುವುದು ಅಷ್ಟು ಸರಿಯಲ್ಲ. ಸಾಲ ತೆಗೆದುಕೊಂಡವರು ಅಷ್ಟು ಇಷ್ಟು ಹಿಂದಿರುಗಿ ಕೊಡದಿರಬಹುದು. ಆದರೆ ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಕೋರ್ಟು ಕಛೇರಿಗಳ ಮೆಟ್ಟಲು ಹತ್ತಬಾರದು. ನಾನು 1855ರಿಂದ ಒಬ್ಬೊಬ್ಬರಿಗೆ 5 ಷಿಲ್ಲಿಂಗ್‌ನಿಂದ 5 ಪೌಂಡುಗಳ ವರೆಗೆ ಮುಂಗಡವಾಗಿ ಹಣ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದೇನೆ. ಆದರೆ ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ನಾನು ಕಳೆದುಕೊಂಡದ್ದು 50 ಪೌಂಡುಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ. ಇದರಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಭಾಗ ಹಣ ತೆಗೆದುಕೊಂಡವರು ಸತ್ತ ಕಾರಣದಿಂದ ಹಣ ಬರದೆಹೋಯಿತು.

ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ನಮ್ಮ ಹತೋಟಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವ ಅವಕಾಶ ವಿರುವಾಗ ಕಣ್ಣು ಮುಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಹಣವನ್ನು ಮುಂಗಡವಾಗಿ ಕೊಟ್ಟುಬಿಡುತ್ತೇವೆ. ಒಬ್ಬ ಪ್ಲಾಂಟರ್ ಕೂಲಿಗಳನ್ನು 140 ಮೈಲಿ ದೂರದಲ್ಲಿರುವ ಬೆಂಗಳೂರಿನಿಂದ ಕರೆತರಲು ಹಣ ಕೊಟ್ಟ. ಹಣ ಈಸಿಕೊಂಡ ಮೇಸ್ತ್ರಿ ಸಿಕ್ಕಿದವರನ್ನು ಕರೆದುತಂದ. ಅವರ ನಡೆ ನುಡಿ ಹೇಗೆಂದು ನೋಡಲೇ ಇಲ್ಲ. ಬಂದ ಕೂಲಿಗಳು ಮೂರೇ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಗಾಡಿಬಿಟ್ಟರು. ಪ್ಲಾಂಟರ್ ಅವರನ್ನು ಹಿಡಿದುತರಿಸಿದ. ಆದರೆ ಅವರು ಅಷ್ಟೇ ಜಾಗ್ರತೆ ಪರಾರಿ ಯಾದರು.

1857ನೆಯ ಇಸವಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಗಿಡ ನೆಡುವ ಕಾಲ ಕಳೆದ ಮೇಲೆ ನಾನೂ ಇನ್ನೊಬ್ಬ ಪ್ಲಾಂಟರೂ ಹವಾ ಬದಲಾವಣೆಗಾಗಿ ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ಹೋದೆವು. ಅಲ್ಲಿಂದ ಕನ್ನಾನೂರಿಗೆ ಹೋದೆವು. ಅಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ದಿನಗಳು ತಂಗಿದ್ದು, ಕುದುರೆಗಳ ಮೇಲೆ ಘಟ್ಟ ಹತ್ತಿ ಕೊಡಗಿಗೆ ಹೋದೆವು. ಅಲ್ಲಿಯ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳು ಕಾಡು ಕಡಿಯುವ ಕೆಲಸದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದ್ದರು. ನಾವು ಹೋಗುವುದಕ್ಕೆ ಮೂರು ವರ್ಷಗಳ ಮೊದಲು ನಾಲ್ಕು ಜನ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳು ತೋಟ ಮಾಡಿದ್ದರು. 1854ರಿಂದ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲನೆಯ ತೋಟ ಆರಂಭವಾಯಿತು ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದಾದರೂ, ಅದಕ್ಕೆ ಮುನ್ನ ಬಹಳ ವರ್ಷಗಳಿಂದ ನಾಲ್ಕುನಾಡಿನ ಜನರು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಾಫಿ ಕೊಡಗಿಗೆ ಹೇಗೆ, ಎಲ್ಲಿಂದ ಮತ್ತು ಯಾವಾಗ ಬಂತೆನ್ನುವ ವಿಷಯ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ.

ನಾನು ಮೈಸೂರು ಸೀಮೆಗೆ 1855ರಲ್ಲಿ ಹೋದಾಗ ಅಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದುದು ಒಂದೇ ಒಂದು ಜಾತಿ ಕಾಫಿ. ಅದನ್ನು 'ಚಿಕ್ ಕಾಫಿ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಬಹಳ ಕಾಲ ಸೊಗಸಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಈ ಕಾಫಿ 1866ರಿಂದ ಈಚೆಗೆ ಮಳೆಯಿಲ್ಲದೆ 'ಬೋರರ್ ಹುಳ' ಬಿದ್ದು ಕ್ಷೀಣವಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಿತು. ಇದೇ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನಾವು ಬೆಳೆಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದರೆ ಬಾಬಾ ಬುಡನ್‌ಗಿರಿಯ ಕೆಲವು ಎತ್ತರದ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಬೇರೆ ಕಡೆ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳು ನಿರ್ನಾಮವಾಗುತ್ತಿದ್ದುವು. ಆದರೆ ಅದೃಷ್ಟವಶಾತ್

ಮಿಸ್ಟರ್ ಸ್ಟ್ಯಾನ್ಲಿ ಜಪ್ (Mr. Stanley Jupp) ಎಂಬ ಪ್ಲಾಂಟರ್ 1870ರಲ್ಲಿ ಕೊಡಗಿಗೆ ಹೋಗಿ,ಅಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಫಿ ನೋಡಿ ಆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸುವ ಬಗ್ಗೆ ಪರೀಕ್ಷೆ ನಡೆಸಿದ. ಪರೀಕ್ಷೆಯಲ್ಲಿ ಕೊಡಗಿನ ಬೀಜ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿಯೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತೆ ಎಂದು ಗೊತ್ತಾಯಿತು. ಹಾಳಾಗಿ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದ ಮೈಸೂರು ತೋಟಗಳು ಉಳಿದುವು. ಪಾಳುಬಿದ್ದ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಪುನಃ ಕಾಫಿ ನೆಡಲಾಯಿತು. ಒಂದಿಷ್ಟು ಕಾಡು ಜಾಗ ಇದ್ದರೂ ಸರಿ, ಅಲ್ಲಿಯೂ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಹಾಕಿದರು. ಒಂದು ಎಕರೆಗೆ 5ರಿಂದ 10ರೂಪಾಯಿಗೆ ಸಿಕ್ಕುತ್ತಿದ್ದ ಭೂಮಿಯ ಬೆಲೆ ಅದರ ಹನ್ನೆರಡರಷ್ಟು ಏರಿತು. ಆದರೂ ಕಾಫಿ ಬೀಜ ಅಷ್ಟು ಚೆನ್ನಲ್ಲವೆಂದು ತಕರಾರು ಹುಟ್ಟಿತು. ಪೇಟೆಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋದಾಗ ದಲ್ಲಾಳಿಗಳು ಮೈಸೂರು ಕಾಫಿಗೆ ಕೊಡಗಿನ ಕಾಫಿ ಬೆಲೆ ಕೊಡುವುದಕ್ಕಾಗುವುದಿಲ್ಲವೆಂದು ಗೊಣಗಾಡಿದರು. ಆಮೇಲೆ ಅದೆಲ್ಲಾ ಸರಿಹೋಯಿತು. ವಾಸ್ತವವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಲೆ ಸಿಕ್ಕಿತು. ಹಿಂದಿನಿಂದ ಬಂದ 'ಕ್ಯಾನನ್ ಕಾಫಿ'ಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಈ ಹೊಸ ಕಾಫಿಗೂ ಕೊಡಗಿನ ಕಾಫಿಗೂ ಏನೂ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಿರಲಿಲ್ಲ.

ಮೈಸೂರು ಕಾಫಿಗೆ ಯಾವಾಗಲೂ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೇಡಿಕೆಯಿತ್ತು. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಭೂಗುಣ ಮತ್ತು ಹವಾಗುಣ. ಬಹುಶಃ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹಣ್ಣಾಗುತ್ತಿದ್ದುದೂ ಕಾರಣವಿರಬೇಕು. ಲಂಡನ್ ಪೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರು ಕಾಫಿಗೆ ಒಂದು ಹಂಡ್ರಡ್‌ವೇಟಿಗೆ ಯಾವಾಗಲೂ 10ರಿಂದ 15 ಷಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಲೆ.

ಎಲಿಯಟ್ ಹೇಳಿರುವ ಬೇರೆ ಕೆಲವು ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಹೇಳಿದರೆ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದೆಂದು ಭಾವಿಸಿ, ಅವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಬಹು ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಹೇಳಿದೆ :

ಸಕಲೇಶಪುರದ ಒಕ್ಕಲಿಗರನ್ನು 'ಒಕ್ಕಲು ಮಕ್ಕಳು' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಬಹುತೇಕ ಸಂಸಾರಗಳು ಅಷ್ಟು ಇಷ್ಟು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆದು, ಬೀಜವನ್ನೂ ಬೆಳೆದ ದವಸ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನೂ ಸಂತೆಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡುಹೋಗಿ ಮಾರುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವರು ವರ್ಷೇ ವರ್ಷೇ ಘಟ್ಟ ಇಳಿದು ಕೆಳಗೆ 60 ಮೈಲಿ ದೂರದಲ್ಲಿ ಇರುವ ಒಂದು ನದಿಯ ಬಳಿ ಇರುವ ಊರಿಗೆ ಹೋಗಿ, ಅಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಕಾಫಿ ಮಾರಿ ಉಪ್ಪನ್ನು ಹೇರಿಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಾರೆ.[1]

ಹೆಂಡ ಇಳಿಸುವವರಲ್ಲಿ ಎರಡು ಜಾತಿಗಳಿವೆ : 'ದೇವರ ಮಕ್ಕಳು' ಮತ್ತು 'ಭಿಲ್ಲರು' (ಭಿಲ್ಲವರು) ಎಂದು. ಒಂದು ಸೇರು ಬತ್ತಕ್ಕೆ ಒಂದು ಸೇರು ಹೆಂಡ ಮಾರುತ್ತಾರೆ.

---

1. ಈ ಸ್ಥಳ ಮಂಗಳೂರು-ಸಕಲೇಶಪುರ ರಸ್ತೆಯ ಬಳಿ ಕುಮಾರಧಾರ ಮತ್ತು ನೇತ್ರಾವತಿ ನದಿಗಳ ಸಂಗಮದಲ್ಲಿರುವ ಉಪ್ಪಿನಂಗಡಿ ಇರಬಹುದು.

ಜನ ಭೂತ, ದೆವ್ವ, ಚೌಡಿ, ಜಟ್ಟಿಗ, ಇದಿರುಬದಿರು ಅಮ್ಮ, ಮಾರಮ್ಮ ಮುಂತಾದುವುಗಳನ್ನು ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಾರಿಗೆ ಬಲಿಕೊಡಲು ಮಾರಿಕೋಣಗಳನ್ನು ಸಾಕುತ್ತಾರೆ.

ಕುಟುಂಬ್ರೂಸ್ (ಕೊರಮರು?) ಮತ್ತು ವಷ್ಟಿನೈ (Vashtiny-ವಷ್ಟ ಮಯ್ಯ ?) ಎಂಬ ಜಾತಿಗಳು ಇವೆ.

ಜನರು 'ದಗೂಂಡೆ-ಹಬ್ಬ' (Dagoonde Feast) ಎಂಬ ಹಬ್ಬವನ್ನು ರಾಮನ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಬಹಳ ಕ್ರಮವಾಗಿ ಆಚರಿಸು ವುದನ್ನು ನೋಡಿ ನನಗೆ ಆಶ್ಚರ್ಯವಾಯಿತು. ಯಾರ್ಯಾರು ಏನೇನು ಕೆಲಸಮಾಡ ಬೇಕೆಂಬುದು ಮೊದಲೇ ನಿರ್ಧಾರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಅದರಂತೆ ತಪ್ಪದೆ ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ. ಯಾವ ತರದ ವೈಮನಸ್ಸು ಅಥವಾ ಗುದ್ದಾಟಗಳಿಗೆ ಅವಕಾಶವಿಲ್ಲ.[1]

ಜನರಲ್ಲಿ 'ತೊನ್ನು ಇದ್ದು ಸತ್ತವರನ್ನು ಹೂಳಿದರೆ ಮಳೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ' ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ. ಒಮ್ಮೆ ಮಳೆ ತೆಗೆಯಿತು. ತೊನ್ನಿದ್ದವನನ್ನು ಹೂಳಿದ್ದರಿಂದ ಹೀಗಾ ಯಿತೆಂದು ಹೇಳಿ ಹೆಣವನ್ನು ಕಿತ್ತು ದಹನಮಾಡಿದರು. ಮೂರನೆಯ ದಿನ ಭಾರಿ ಮಳೆ ಬಂದಿತು.

ಮದುವೆಗೆ ತುಂಬಾ ಹಣ ವೆಚ್ಚಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ನನ್ನ ಕೂಲಿಯೊಬ್ಬ ಸುಮಾರು 10 ಪೌಂಡು ಹಣ ಖರ್ಚುಮಾಡಿದ. ಅದು ಅವನ ಎರಡು ವರ್ಷದ ಸಂಪಾದನೆ.

ನಾನು ಮಂಜರಾಬಾದಿಗೆ ಹೋದಾಗ ಯಾವುದಕ್ಕೂ ದವಸ ಕೊಡಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಕೂಲಿಗಳಿಗೆಲ್ಲಾ ದವಸವನ್ನೇ ಕೊಡಬೇಕು. ಹಿಂದೆ ಯಾರೊಬ್ಬರ ಅಂತಸ್ತುಗಳನ್ನು ಅವನು ಬೆಳೆಯುವ ದವಸದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಗ ದುಡ್ಡು ಒಡವೆಗಳ ಮೇಲೆ ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಜನರು 'ರಾಯ ರಾಜ್ಯ ಆಳಿದರೂ ರಾಗಿ ಬೀಸೋದು ತಪ್ಪೋದಿಲ್ಲ' ಎಂದು ಆಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಮೈಸೂರು ಕ್ರೈಸ್ತ ಮಿಷನರಿಗಳು ಕನ್ನಡ ಗಾದೆ ಮತ್ತು ಒಗಟುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿರುವಂತೆಯೇ ಬೇರೆ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ, ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ರಷ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಲಂಚಗುಳಿತನ ಬೇರೂರಿದೆ. ಲಂಚ ಕೊಟ್ಟರೆ ಮಾತ್ರ ಕೆಲಸ ಆಗುತ್ತಿತ್ತು. ಒಬ್ಬ

---

1. ಈಗಲೂ ಈ ತರದ ಹಬ್ಬಗಳನ್ನು ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಕ್ರಮವಾಗಿ ಆಚರಿಸು ವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಉದಾ : ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ತಾಲೂಕಿನ ಮುಳ್ಳಯ್ಯನ ಗಿರಿಯ ಸೀತಾಳಯ್ಯನ ಜಾತ್ರೆ ಬಹಳ ಕ್ರಮವಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತದೆ.

ದೊಡ್ಡ ರೈತ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವುದಕ್ಕೆಂದು ಒಂದು ಜಮೀನಿಗೆ ದರ್ಖಾಸ್ತು ಹಾಕಿದ. 'ಲಂಚ ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ' ಎಂದ. ಅದರ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಅವನಿಗೆ ಜಮೀನು ಮಂಜೂರಾದರೂ ಏಳು ವರ್ಷದ ತನಕ ಸಾಗುವಳಿ ಚೀಟಿ ಕೊಡದೆ ಸತಾಯಿಸಿದರು. ಎರಡು ಪೌಂಡು ಲಂಚ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದರೆ ಹೀಗೆ ಆಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಆಮೇಲೆ ನಾನು ಸ್ಥಳದ ಜನಗಳಿಗೆ ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದೆ—'ಲಂಚ ಕೊಟ್ಟು ನಿಮ್ಮ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ' ಎಂದು. ಇಂಡಿಯಾದ ಅಧಿಕಾರಿಗಳಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಜಡ್ಜರೂ ಲಂಚಕೋರರಾಗಿದ್ದಾರೆ.

1860ರಲ್ಲಿ ಜಾರಿಗೆ ಬಂದ 'ರಿಜಿಸ್ಟ್ರೇಷನ್ ಆಕ್ಟ್' ಮಾಡಿದ ಅನಾಹುತ ಹೇಳುತ್ತೇನೆ ಕೇಳಿ. 1855ರಲ್ಲಿ ಸರಕಾರ ಹೇಗೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿತ್ತು ನೋಡಿ. ಜನರು 'ಅಪೀಲು' ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುವಂತೆ ಸರ್ಕಾರ ಕೋರ್ಟು ಗಳನ್ನು ಆರಂಭಿಸಿತು. ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ಸಾಕ್ಷಿ ವಿಚಾರಣೆಮಾಡುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಯಾಯಿತು. ಸರಿ, ರಿಪೋರ್ಟು(ವರದಿ)ಗಳ ಸುರಿಮಳೆ : ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಸಂಬಳ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಅಧಿಕಾರಿಗಳ ನೇಮಕ. ಇದರ ಪರಿಣಾಮ ? ಜನಗಳಿಗೆ ಏನೂ ಉಪಕಾರ ಆಗಲಿಲ್ಲ. ಲಂಚಗುಳಿತನ ಹೆಚ್ಚಾಯಿತು, ಅಷ್ಟೆ. ಗಾಡಿಗಟ್ಟಳೆ ಕಾಯಿದೆ ಕಟ್ಟಳೆಗಳಾದುವು. ಲಾಯರು ತಮ್ಮ ಕಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದು ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಹೊರ ಟರು. 'ಮತ್ತೇನಪ್ಪ ಮುಂದೆ !' ಎಂದು ಜನ ಕಣ್ಣುಕಣ್ಣು ಬಿಟ್ಟರು. ಇಂಡಿಯಾದ ಜನಗಳ ಕಲ್ಯಾಣವಾಗಬೇಕೆಂಬ ಹಾರೈಕೆ ಇರುವವರು ಈ ಲಂಚಗುಳಿತನವನ್ನು ಮಟ್ಟ ಹಾಕಬೇಕು. ಅದೊಂದನ್ನು ಮಾಡಿದರೆ ಉಳಿದೆಲ್ಲವನ್ನೂ-ಸುಳ್ಳು, ಮೋಸ, ಬಡವರ ಶೋಷಣೆ, ಸೇಡು ತೀರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆ, ಹೇಗಾದರೂ ಮಾಡಿ ಹಣ ಸಂಪಾದನೆ ಮಾಡುವಿಕೆ—ಇವೆಲ್ಲವುಗಳ ಮೂಲವನ್ನೇ ಕಿತ್ತೊಗೆದಂತಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ನನ್ನ ದೃಢವಾದ ನಂಬಿಕೆ. ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಸಂಬಳ ಕೊಟ್ಟರೆ ಲಂಚ ರುಷುವತ್ತು ನಿಲ್ಲಬಹುದೆಂದು ಅನಿಸಬಹುದು. ಆದರೆ ರಷ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಸಂಬಳ ಕೊಟ್ಟುದರಿಂದ ನೌಕರರ ಶ್ರೀಮಂತಿಕೆ ಹಾಗೂ ದುಂದುವೆಚ್ಚ ಹೆಚ್ಚಾದುವು, ಅಷ್ಟೆ. ಕ್ರೂರಶಿಕ್ಷೆ ವಿಧಿಸುವೆವೆಂಬ ಹೆದರಿಕೆಯೂ ಲಂಚ ವನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಲಾರದು. ಲಂಚಕೋರತನವನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಲು ಏನು ಮಾಡಬೇಕೆಂದು ನಾನು ಹೇಳಲು ಅಸಮರ್ಥನಾಗಿದ್ದೇನೆ. ಏಕೆಂದರೆ, ನಮ್ಮ ಆ ಪೈಶಾಚಿಕ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಕಾಯಿದೆ ಮತ್ತು ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ವಿಧಾನಗಳಿಂದ ಈ ದೇಶವನ್ನು ತೊಂಪರಗೀಡುಮಾಡಿಬಿಟ್ಟಿದ್ದೇವೆ ; ಲಂಚಗುಳಿತನಕ್ಕೆ ಸುಲಭವಾದ ದಾರಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದೇವೆ ; ಕಾಯಿದೆ ಕಟ್ಟಳೆಗಳ ಕಾರಣವಾಗಿ ಲಂಚಗುಳಿತನಕ್ಕೆ ನೂರಾರು ಮಾರ್ಗಗಳನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಕೆಲಸದ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆಯನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಮಾಡುವ ಮಾರ್ಗವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಿ, ವರದಿ ಮತ್ತು ತಃಖ್ತೆ (report and return)-ಇವುಗಳ ಕ್ರೂರ ಹಿಡಿತಕ್ಕೆ ಸಿಕ್ಕಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಅವು ಗಳನ್ನು ಕಳುಹಿಸುವುದರಲ್ಲೇ ನಮ್ಮ ಆಡಳಿತ ನಡೆಸುವ ಅಧಿಕಾರಿಗಳ ಕಾಲವೆಲ್ಲ ವೆಚ್ಚವಾಗುತ್ತದೆ.

ಲಂಚದ ನಿರ್ಮೂಲ ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ ಅಥವಾ ಅದನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಕಡಮೆ ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ ನನ್ನ ಸಲಹೆಗಳು ಈ ರೀತಿ ಇವೆ : 1. ಸ್ಥಳದ ಜನರಿಂದಲೇ

ಆರಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ಪಂಚಾಯ್ತಿ ಇರಬೇಕು. 2. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ತಕರಾರನ್ನೂ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿಯೇ ಆದಷ್ಟು ಜಾಗ್ರತೆ ತೀರ್ಮಾನಿಸಬೇಕು. 3. ಸಾಕ್ಷಿ ವಿಚಾರಣೆಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಕಾಯಿದೆಯನ್ನು (our English law of evidence) ಬದಲಾಯಿಸಬೇಕು. 4. ಅಮಿಲ್ದಾರರ (ತಹಸೀಲ್ದಾರರ) ಸಂಬಳ ಹಾಗೂ ಅವರ ಅರ್ಹತೆಗಳನ್ನು (qualification) ಹೆಚ್ಚಿಸಬೇಕು. 5. ಅಮಿಲ್ದಾರರುಗಳಾಗಿರುವವರಿಗೆ ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ, ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಯಾರಿಗೂ ಇಲ್ಲದ ಅಧಿಕಾರವನ್ನು ಒಳ್ಳೆಯವಕ್ಕೋ ಕೆಟ್ಟದ್ದಕ್ಕೋ ಚಲಾಯಿಸುವ ಅಮಿಲ್ದಾರರುಗಳಿಗೆ ಎಲ್ಲಾ ವಿಧದ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಕೊಡಬೇಕು. 6. ಯಾವ ಕೋರ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ವಿಚಾರಣೆ ಆಯಿತೋ ಆ ಕೋರ್ಟಿನ ತೀರ್ಪಿನ ಮೇಲೆ ಅದರಿಂದ ಮೇಲೆ ಇರುವ ಒಂದು ಕೋರ್ಟಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಕೋರ್ಟುಗಳಿಗೆ ಅಪೀಲು ಮಾಡುವ ಅವಕಾಶ ಇರಬಾರದು. 7. ಸರ್ಕಾರದ ಕಾಯಿದೆ-ಕಟ್ಟಳೆಗಳನ್ನು ಸರಳವಮಾಡಬೇಕು ; ಮತ್ತು ಜನಗಳ ಆವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಗೆ ಅವನ್ನು ಹೊಂದಿಸಬೇಕು. 8. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ವಿಷಯವನ್ನು ಕುರಿತು ಜನಗಳಿಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ತಿಳುವಳಿಕೆ ಕೊಡಬೇಕು.

ಎಲಿಯಟ್ ಆಂಗ್ಲೇಯನಾದರೂ ಆಂಗ್ಲೇಯರು ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದ ಆಡಳಿತವನ್ನು ಕುರಿತು ಇಂಡಿಯಾದವರಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ತೀವ್ರವಾಗಿ ಖಂಡಿಸಿದ. ಒಂದೂಕಾಲು ಶತಮಾನದ ಹಿಂದೆ ಆ ಆಂಗ್ಲೇಯನ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಬಂದ ಮಾತು ಕೇಳಿ :

ನಮ್ಮ ಇಂಡಿಯಾ ಸರ್ಕಾರ ಹೊಂದಾಣಿಕೆಯ ಹೊಲಸಿನಿಂದ (harmonious rottenness) ನಾರುತ್ತಿದೆ. ಇಂಥ ಹೊಲಸನ್ನು ನಾವು ಬೇರೆಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಣುವಂತಿಲ್ಲ. ನಮ್ಮ ಆಡಳಿತದಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆಯದು ಎಂಬುದು ಒಂದೂ ಇಲ್ಲ. ಇಂಡಿಯಾದ ಸ್ಥಿತಿಗತಿಗಳೇನು ಎಂದು ಅರಿಯದ ಸಂಪೂರ್ಣ ಅಜ್ಞಾನದ ಬುನಾದಿಯ ಮೇಲೆ ನಮ್ಮ ಆಡಳಿತ ಕಟ್ಟುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಜನರ ಆವಶ್ಯಕತೆಗಳೇನು ? ಅವರ ಆಶೋತ್ತರಗಳೇನು ?—ಎಂಬುದರ ಪರಿವೆಯೇ ಇಲ್ಲ ನಮಗೆ. ಈ ಅಜ್ಞಾನದ ಕಾರಣವಾಗಿ ನಾವು ಬೆಲೆಯಾದ ಸೇತುವೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟುತ್ತಿದ್ದೇವೆ-ನಮಗೆ ಬರಿ ದೋಣಿಗಳ ಸಾಗಾಣಿಕೆ ಸಾಕಾಗಿದ್ದ ಕಡೆ. ಅಗ್ಗವಾದ ಹಾಗೂ ತಾತ್ಕಾಲಿಕವಾದ ಮನೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟುವ ಬದಲು ಅರಮನೆಗಳಂಥ ಸೈನ್ಯ ಠಾಣೆಗಳನ್ನು (barracks) ಕಟ್ಟುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿಯೇ ಅತ್ಯಂತ ಬಡತನದಲ್ಲಿರುವ ಜನರ ರೀತಿನೀತಿಗಳಿಗೆ ತಕ್ಕಂಥ ಮನೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟದೆ ಬಹಳ ಬೆಲೆಯಾದ ನ್ಯಾಯಾಲಯಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟುತ್ತಿದ್ದೇವೆ....ನಮ್ಮ ಹಿಂದಿನವರು ಕಟ್ಟಿಸಿದ ನೀರಾವರಿ ಕಾಂಗಾಲಿಗಳನ್ನು ದುರಸ್ತಿಮಾಡುವುದನ್ನು ಕಡೆಗಣಿಸಿ ಲಕ್ಷೋಪಲಕ್ಷ ಜನ ಕ್ಷಾಮದಿಂದ ಸಾಯುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಕೇವಲ ಕಳೆದ ಹತ್ತು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಮಿಲಿಯಗಟ್ಟಲೆ ಜನರ ಪ್ರಾಣಹಾನಿ ಉಂಟಾಗಿದೆ. ಸುಳ್ಳು ಹೇಳಿಕೆಗಳನ್ನು ಕೊಟ್ಟು 'ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲವೂ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ' ಎಂಬ ತಪ್ಪು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಉಂಟಾಗುವಂತೆ ಮಾಡಿದ್ದೇವೆ. ಇಂಗ್ಲಿಷ್

ಆಡಳಿತ ಕಾಫಿ ಕಾಂಡವನ್ನು ಕೊರೆಯುವ ಹುಳುವಿನಂತಾಗಿದೆ. ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಅಂಗಡಿ ಇಟ್ಟವರ ಹಿತಕ್ಕಾಗಿ ಇಂಗ್ಲಿಷರು ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಆಡಳಿತ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇವರಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ನನಗೆ ಕಾಣುವುದು ಅಂತ್ಯದ ಆರಂಭ. ಸರ್ಕಾರ ತನ್ನ ಸಂಕಷ್ಟದ ಚಿಹ್ನೆಗಳನ್ನು ತೋರಿಸುತ್ತಿದೆ. ಅವಕ್ಕೆ ಈಗ ಅರ್ಥವಾಗಿದೆ 'ಇತ್ತ ಹುಲಿ ; ಅತ್ತ ದರಿ' ಇದೆ ಎಂದು.

....ಹಾಗಿದ್ದರೆ ಇಂಡಿಯಾದ ಜನರನ್ನು ಆಳುವುದರಲ್ಲಿ ಪ್ರಗತಿಯ ನೈಜ ಪರಿಣಾಮವೇನು ? ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಸರ್ಕಾರ ಪದ್ಧತಿ ಯಾವುದೆಂದರೆ, ಪ್ರಜೆಗಳೇ ತಮ್ಮ ಆಗುಹೋಗುಗಳಲ್ಲಿ ಭಾಗಿಗಳಾಗುವುದು. ಅಂತಹ ಅವಕಾಶಗಳನ್ನು ನಾವು ಯಾವ ರೀತಿಯಲ್ಲೂ ಒದಗಿಸಿಕೊಟ್ಟಿಲ್ಲ. ಅದನ್ನು ಜಿಲ್ಲಾ ಕಲೆಕ್ಟರ್ (ಡೆಪ್ಯುಟಿ ಕಮಿಷನರ್) ಮೂಲಕವಾಗಿಯಾದರೂ ಒದಗಿಸಿಕೊಡಬೇಕು. ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ರೆವೆನ್ಯೂ ಮುಖ್ಯಾಧಿಕಾರಿ ಸಣ್ಣದು ದೊಡ್ಡದು ಎಲ್ಲವುಗಳ ಮೇಲೂ ರಾಜನಂತಿರಬೇಕು. ಅವನ ಆಡಳಿತಕ್ಷೇತ್ರದೊಳಗಿನ ರಸ್ತೆಗಳು, ವಿದ್ಯಾಭ್ಯಾಸ, ನೀರಾವರಿ ಕೆಲಸಗಳು, ಕಾಡುಗಳು, ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಜನತೆಯ ಆರ್ಥಿಕ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ವಿಷಯವೂ ಆತನ ಹತೋಟಿಯಲ್ಲಿರಬೇಕು.

....ನಮ್ಮ ಆಡಳಿತ ರೀತಿ ಜನಗಳ ಮೇಲೆ ಯಾವ ಪರಿಣಾಮವನ್ನುಂಟುಮಾಡಿದೆ ಗೊತ್ತೆ ? ಜನರು ತಮ್ಮ ಕಾಲುಗಳ ಮೇಲೆ ತಾವು ನಿಂತುಕೊಳ್ಳುವುದನ್ನು ಮರೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹಿಂದೆ ಪಂಚಾಯ್ತಿಗಳ ಮೂಲಕ ತಮ್ಮ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ತಾವೇ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರ ಕಂದಾಯ ಕವಳಿಗೆಗಳನ್ನು ಅವರೇ ವಸೂಲು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಯಾವುದಾದರೂ ನೀರಾವರಿ ಕಾಮಗಾರಿಗಳಾಗಬೇಕೆಂದಿದ್ದರೆ ಊರಿಗೆಊರೇ ಹೊರಡುತ್ತಿತ್ತು. ಈಗ ? ಒಮ್ಮೆ ಒಂದು ರಥೋತ್ಸವ ಆಗುತ್ತಿದ್ದಾಗ ನಾನು ಇದ್ದೆ. ರಥ ಸಿಕ್ಕಿಕೊಂಡು ಮುಂದಕ್ಕೆ ಹೋಗಲೊಲ್ಲದು. ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿದ್ದ ಹಳ್ಳಿಯವನೊಬ್ಬ ಬಿಗುವಾಗಿಯೇ ಕೇಳಿದ 'ಸರ್ಕಾರ ಏಕೆ ರಥ ಎಳೆಸಬಾರದು ?' ಎಂದು.

ಈಗ ವಿದ್ಯಾಭ್ಯಾಸದ ಮಾಧ್ಯಮ ಯಾವುದಿರಬೇಕೆಂಬ ಬಗ್ಗೆ ದೊಡ್ಡ ಆಂದೋಳನವೇ ನಡೆದಿದೆಯಷ್ಟೆ. ಅಗ್ಗೆ–ನೂರು ವರ್ಷಗಳಿಗಿಂತ ಹಿಂದೆ–ಎಲಿಯಟ್ ಹೇಳಿದ ಮಾತು ಕೇಳಿ :

ಮನುಷ್ಯನನ್ನು ವಿದ್ಯಾವಂತನನ್ನಾಗಿ ಮಾಡುವುದು ಅವನ ಬೌದ್ಧಿಕ ಸಂಪತ್ತನ್ನು (mental resources) ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ. ಅದನ್ನು ಸಕ್ರಿಯೆಯಿಂದಲೇ (action) ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯ. ಆಧ್ಯಾತ್ಮಿಕ ಶಕ್ತಿಗಳಿಲ್ಲದೆ (moral forces) ಮತ್ತು ಬೌದ್ಧಿಕ ಶಿಕ್ಷಣವಿಲ್ಲದೆ ವಿಷಯಜ್ಞಾನ (instruction) ಪಡೆಯಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಬಹುದು ; ಆದರೆ ವಿದ್ಯೆಯನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಈ ಕಾರಣ ಒಬ್ಬ ಮನುಷ್ಯ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ತಿಳಿದವನಿದ್ದರೂ ಅವಿದ್ಯಾವಂತನಾಗಿರಬಹುದು.

ಇಂಡಿಯನರನ್ನು ಮೇಲೆತ್ತುವ ನಮ್ಮ ಪ್ರಯತ್ನ ವಿದ್ಯಾವಂತರ ಜಾತಿ ಮತ್ತು ಅವಿದ್ಯಾವಂತರ ಜಾತಿ–ಎಂಬ ಎರಡು ಜಾತಿಗಳ ಸೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಕೊನೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಇಬ್ಬರದೂ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ದಾರಿ. ಇಬ್ಬರಿಗೂ ಬಹಳ ಅಪಾರವಾದ ಅಂತರ ಉಂಟಾಗಿದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಒಂದು ರಾಷ್ಟ್ರದ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಆಗಬೇಕಾದರೆ ಅದು ಸಮತೋಲನಾಗಿ ಆಗಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ ನಾನು ಕೊಡುವ ಸಲಹೆಗಳೆಂದರೆ :

1. ಸ್ಥಳದ ಯಾವ ಭಾಷೆಯನ್ನು ಜನ ಹೆಚ್ಚು ಮಾತನಾಡುತ್ತಾರೋ ಆ ಭಾಷೆಯ ಕಾಲೇಜುಗಳನ್ನು ಆ ಭಾಷೆ ಮಾತನಾಡುವ ಕೇಂದ್ರಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ತೆರೆಯಬೇಕು. ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ಕನ್ನಡವೇ ಅಲ್ಲಿಯ ಜನರ ಭಾಷೆಯಾದರೆ ಕನ್ನಡದ ಕಾಲೇಜುಗಳನ್ನೇ ತೆರೆಯಬೇಕು. ಈ ಕಾಲೇಜುಗಳನ್ನು ತೆರೆಯುವ ಉದ್ದೇಶಗಳೇನೆಂದರೆ ತಾಯ್ನುಡಿಯ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ. ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ರೈತರು ಅರ್ಥಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲ ಸರಳವಾದ ಹಾಗೂ ಸ್ಪಷ್ಟವಾದ ಭಾಷೆಯನ್ನು ಕಲಿಸುವಿಕೆ.

2. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ತಾಲೂಕು ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲೂ ಸಂಪೂರ್ಣ ತಾಯ್ನುಡಿಯ ಶಾಲೆಯನ್ನು ತೆರೆದು, ಆ ಶಾಲೆಗೆ ಪ್ರತಿ ಹಳ್ಳಿಯ ರೈತರೂ ಇಬ್ಬರು ರೈತಮಕ್ಕಳನ್ನು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಕಳುಹಿಸಬೇಕೆಂದು ಮಾಡಬೇಕು. ಈ ಮಕ್ಕಳು ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೂ ಜನಗಳಿಗೂ ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳಾಗಿ ಇರಬೇಕು. ಅವರಿಗೆ ಕೃಷಿ, ದನ ಸಾಕಾಣಿಕೆ, ಹೊಸ ತಳಿಗಳು—ಇವನ್ನು ಹೇಳಿಕೊಡಬೇಕು.

3. ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಕಾಲೇಜು ಮತ್ತು ಶಾಲೆಗಳಲ್ಲಿ ತರಪೇತಿ ಹೊಂದಿದವರಿಗೇ ಸರ್ಕಾರಿ ನೌಕರಿಗಳು ಸಿಗಬೇಕು. ಈ ಶಾಲಾ ಕಾಲೇಜುಗಳಲ್ಲಿ ಪಾಸಾದವರಿಗೆ ಇಂಗ್ಲಿಷು ಬರದಿದ್ದರೂ ಸರ್ಕಾರದ ಅತ್ಯುನ್ನತ ಅಧಿಕಾರಕ್ಕೇರುವ ಅವಕಾಶವಿರಬೇಕು.

ನನ್ನ ಈ ಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ ಇಂಗ್ಲಿಷಿಗೆ ಸ್ಥಾನಮಾನಗಳನ್ನು ಕೊಟ್ಟಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ, ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ವಿದ್ಯಾಭ್ಯಾಸಕ್ಕೆ ನಾವು ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಕೊಟ್ಟಲ್ಲಿ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರಿಗೂ ಇಂಗ್ಲಿಷು ಕಲಿತವರಿಗೂ ಅಂತರ ಬಹಳ ಹೆಚ್ಚಾಗಿಬಿಡುತ್ತದೆ.

ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಎಲಿಯಟ್ ಕಾಫಿತೋಟದ ಉದ್ಯಮದ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳಿರುವ ಮಾತುಗಳು ಗಮನಾರ್ಹ :

ಜೀವನಕ್ಕಾಗಿ ಮಾಡುವ ಅನೇಕ ಉದ್ಯಮಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಿ ನಾನು ಹೇಳುವುದೇನೆಂದರೆ, ಎಲ್ಲಾದರೂ ಸರಿಯೆ, ಅನ್ನ ಸಂಪಾದಿಸುವವರಿಗೆ ಕಾಫಿ ತೋಟದ ಜೀವನ ಬಹಳ ಆನಂದದಾಯಕವಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಬಹಳ ಆಸಕ್ತಿದಾಯಕ (interesting) ಹಾಗೂ ಹಿತಕರವಾದ ಉದ್ಯಮವೆಂದು ನನ್ನ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಬುದ್ಧಿವಂತಿಕೆ, ಚಟುವಟಿಕೆ ಮತ್ತು ಓಡಾಡಿಕೊಂಡು ಜೀವನ ಸಾಗಿಸಬೇಕೆನ್ನುವವನಿಗೆ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಬಹಳ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಬೇಟೆಗೆ, ಸ್ವತಂತ್ರವಾದ ಬಾಳಿಗೆ, ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಗಾಳಿ ಬೆಳಕಿನ ಜೀವನಕ್ಕೆ ಅದು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಬುದ್ಧಿವಂತಿಕೆ ಎಲ್ಲಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಅವಶ್ಯಕ ಎಂದು ಹೇಳಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ.

ಎ. ಮಿಡ್ಲ್‌ಟನ್

ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಆಲ್ದೂರು ಬಳಿ ಇರುವ 'ಎಲೆಗುಡಿ'

ಎಂಬ ತೋಟದ ಮಾಲೀಕರಾದ ಎ. ಮಿಡ್ಲ್‌ಟನ್ (A. Middleton) ಅವರು ಒಬ್ಬ ಹಳೆಯ ಪರಂಗೀ ತೋಟಗಾರರು. ಒಂದು ಶತಮಾನದ ಹಿಂದೆಯೇ ಅವರ ತಂದೆ ಸಿಲೋನಿನಿಂದ ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಬಂದು ಸಕಲೇಶಪುರದ ಬಳಿ ಇರುವ ಕಾಡುಮನೆ ತೋಟ ಮಾಡಿದರು. ಅವರ ಮಗನಾದ ಇವರು ಮೈಸೂರು ಪ್ರತಿನಿಧಿ ಸಭೆ (Mysore Representative Assembly) ಸದಸ್ಯರಾಗಿದ್ದರು, ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಾತನಾಡಬಲ್ಲರು. ಅವರು ಹೇಳಿದ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾದ ಕಥೆ ಇದು[1] :

ನಮ್ಮ ತಂದೆಯ ಹೆಸರು ಜೆ. ಎಸ್. ಮಿಡ್ಲ್‌ಟನ್ (J. S. Middleton) ಎಂದು. ಅವರು ಮೂರು ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ಸಿಲೋನಿನಲ್ಲಿದ್ದು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕ್ರಮವನ್ನು ಕಲಿತುಕೊಂಡರು. ಅಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಬಟ್ಟಬಯಲಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು ; ಕಳೆ ಗಿಳೆ ಒಂದಿಷ್ಟೂ ಇರುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಮೈಸೂರು ಸರಕಾರ ಒಂದು ಪ್ರಕಟಣೆ ಹೊರಡಿಸಿ 'ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಜಮೀನು ಬೇಕಾದಷ್ಟಿದೆ ; ಇಷ್ಟವುಳ್ಳವರು ಬಂದು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬಹುದು' ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದ್ದರು. 'ಕಂದಾಯ ಗಿಂದಾಯ ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ' ಎಂದೂ ಪ್ರಕಟಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಲಾಗಿತ್ತು. ನಮ್ಮ ತಂದೆ ಸಿಲೋನಿನಿಂದ ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಬಂದರು. ಅಲ್ಲಿಂದ ಒಬ್ಬ ಸರ್ಕಾರಿ ಅಧಿಕಾರಿಯೊಂದಿಗೆ ಸಕಲೇಶಪುರಕ್ಕೆ ಬಂದರು. ಆಗ ಎಲ್ಲೆಲ್ಲೂ ದಟ್ಟವಾದ ಕಾಡು. ಕಾಡಿನ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಸಾಗಿ ಒಂದು ಕಮರಿಯ ಅಂಚಿಗೆ ಹೋದರು. ಅಲ್ಲಿ ನಿಂತು ಆ ಅಧಿಕಾರಿ ಮೂರು ನಾಲ್ಕು ಗುಡ್ಡಗಳನ್ನು ತೋರಿಸಿ, 'ಆ ಗುಡ್ಡದಿಂದ ಈ ಗುಡ್ಡ, ಈ ಗುಡ್ಡದಿಂದ ಅಗೋ ಆ ಗುಡ್ಡ—ಇಷ್ಟರೊಳಗಿನ ಜಮೀನನ್ನು ನೀವು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು' ಎಂದು ನಮ್ಮ ತಂದೆಗೆ ಹೇಳಿದರು. ಇದು ನಡೆದದ್ದು ಸಿಪಾಯಿ ದಂಗೆಗೆ (1857) ಮೂರು ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷಗಳಿಗೆ ಹಿಂದೆ–ಅಂದರೆ ಸುಮಾರು 1855ರಲ್ಲಿ. 'ಕಂದಾಯ ಕೊಡಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ, ಆದ ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಲುಭಾಗ ಕೊಟ್ಟರೆ ಸಾಕು' ಎಂದೂ ಅವರು ಹೇಳಿದರು.

ಗುಡ್ಡಗಳೇ ಬಾಂದು ಕಲ್ಲುಗಳಾದ ಸುಮಾರು ಹನ್ನೊಂದು ಚದರ ಮೈಲಿ ವಿಸ್ತೀರ್ಣದ ಕಾಡನ್ನು ನಮ್ಮ ತಂದೆ ಪಡೆದು ಕಾಫಿ ಗಿಡ ನೆಡಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಈ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಸಿಲೋನಿನಿಂದ ತಂದರು. ಆದಷ್ಟು ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಗಿಡ ನೆಟ್ಟು, ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಸಿ, ಕೈತುಂಬ ಹಣ ಸಂಪಾದಿಸಿದರು. ಫಲವತ್ತಾದ ಹೊಸ ಭೂಮಿಯಾದ್ದರಿಂದ ಬೆಳೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಂತು. ಆದರೆ ಕೆಲವು ವರ್ಷಗಳನಂತರ ಎಲೆ ರೋಗ ಆರಂಭವಾಯಿತು. ಆಗ ಆ ರೋಗಕ್ಕೆ ಔಷಧಿ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಏನು ಮಾಡುವುದೆಂದು ನಮ್ಮ ತಂದೆ ಒದ್ದಾಡಿದರು.

---

1. ಶ್ರೀ ಎ. ಮಿಡ್ಲ್‌ಟನ್ ಅವರು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ತೀರಿಹೋದರೆಂದು ಗೊತ್ತಾಗಿದೆ.

ನಮ್ಮ ತಂದೆ ತಿರುಗಾಡುತ್ತಿದ್ದ ದಾರಿಗಳ ಬದಿ ಏನೋ ಒಂದು ತರಹ ಹುಲ್ಲಿನಂಥ ಬೆಳೆ ತಾನೇ ತಾನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದುದನ್ನು ಕಂಡರು. ಅದೇ ಏಲಕ್ಕಿ! ಇಡೀ ಪ್ರದೇಶವೆಲ್ಲಾ ಅದರಿಂದ ತುಂಬಿಹೋಗಿದ್ದನ್ನು ಕಂಡ ಅವರು ಅದರ ಬೇಸಾಯವನ್ನು ಆರಂಭಿಸಿದರು. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಮೆಣಸೂ ಅದೇ ಆಗ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿತ್ತು. ನಮ್ಮ ತಂದೆ ಅದರ ಬೇಸಾಯವನ್ನೂ ಮಾಡಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಅವರು ಕಾಫಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಮೆಣಸು—ಈ ಮೂರನ್ನೂ ಬೆಳೆಸಿದ ಸ್ಥಳ 'ಕಾಡುಮನೆ' ಎಂದು.

ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್ ಬಿಟ್ಟು ಸಿಲೋನಿಗೆ ಹೋಗಿ, ಅಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವುದನ್ನು ಕಲಿತು ಕಾಡುಮನೆಯಲ್ಲಿ ತೋಟಮಾಡಿ ಹಣ ಸಂಪಾದಿಸುವವರೆಗೆ ನಮ್ಮ ತಂದೆ ಮದುವೆಯಾಗಲಿಲ್ಲ. ಅನಂತರ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿಗೆ ತೆರಳಿ ಅಲ್ಲಿ ಮದುವೆಯಾದರು. ನಮ್ಮ ತಾಯಿಯನ್ನು ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಬಂದು, ಅಲ್ಲಿಂದ ಜೋಡೆತ್ತಿನ ಗಾಡಿಯ ಮೇಲೆ ಕಾಡುಮನೆಗೆ ಬಂದರು. ಆಗ ಪ್ರಯಾಣಕ್ಕೆ ಬಹಳ ಉತ್ತಮವಾದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇತ್ತು. ಅಮಲ್ದಾರರೂ ಅವರ ಕೆಳಗೆ ಕೊತ್ವಾಲರೂ ಇದ್ದರು. ಪಯಣಕ್ಕೆ ಎತ್ತಿನ ಗಾಡಿ ಏರ್ಪಾಡಾಗಬೇಕೆಂದು ಸರ್ಕಾರದ ಮೂಲಕ ಅವರಿಗೆ ತಿಳಿಸಿಬಿಟ್ಟರೆ ಸಾಕು, ಚಾಚೂ ತಪ್ಪದೆ ಅವರು ಅದರ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಎತ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ಎರಡು ತರಹ : ಕುಲುಕೋಟದ ಎತ್ತುಗಳು ಮತ್ತು ನಡೆಯುವ ಎತ್ತುಗಳು ಎಂದು. ಕುಲುಕೋಟದ ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಆರು ಮೈಲಿಗಳಿಗೊಂದು ಸಲ ಬದಲಾಯಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ನಡೆಯುವ ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಹನ್ನೆರಡು ಮೈಲಿಗೊಂದು ಸಲ ಬದಲಾಯಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಕುಲುಕೋಟದ ಎತ್ತುಗಳಿಗೆ ಮೈಲಿಗೆ ನಾಲ್ಕಾಣೆ ಬಾಡಿಗೆ ; ನಡೆಯುವ ಎತ್ತುಗಳಿಗೆ ಮೈಲಿಗೆ ಎರಡಾಣೆ.

ನಮ್ಮಮ್ಮನ ಸಮೇತ ನಮ್ಮಪ್ಪ ಕಾಡುಮನೆ ತೋಟಕ್ಕೆ ಸಂಜೆಯ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಬಂದರು. ಕೊನೆಯ ಪಯಣದಲ್ಲಿ ಕಾಡುಮನೆಗೆ ಬಂದ ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಹೊರಗೆ ಕಟ್ಟಿಹಾಕಿ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಎದ್ದು ನೋಡಿದಾಗ ಅವುಗಳನ್ನು ಹುಲಿ ತಿಂದುಹಾಕಿತ್ತು ! ಆಗ ಹುಲಿಗಳು ರಾಜಾರೋಷವಾಗಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ತಿರುಗುತ್ತಿದ್ದುವು. ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಒಂದು ಹುಲಿ ಹೊಡೆಯುತ್ತಿದ್ದೆ ಎಂದು ನಮ್ಮಪ್ಪ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿಗೆ ಬಂದಾಗ ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಇತರ ಪ್ರಾಣಿಗಳೂ ಕಾಡುಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಡ್ಡಾಡುತ್ತಿದ್ದುವು.

ನಮ್ಮ ತಂದೆಗೆ ಇಬ್ಬರು ಮಕ್ಕಳು. ನಾನು ಹುಟ್ಟಿದ್ದು 1884ರಲ್ಲಿ. ನನ್ನ ವಿದ್ಯಾಭ್ಯಾಸ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ರಗ್ಬಿ ಸ್ಕೂಲಿನಲ್ಲಿ ಆಯಿತು. ತಂದೆ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿಗೆ ಬಂದಾಗಲೆಲ್ಲ ತಮ್ಮ ತೋಟದ ವಿಚಾರ ಏನಾದರೂ ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದರು. ವಿದ್ಯಾಭ್ಯಾಸ ಮುಗಿದ ಮೇಲೆ ನನ್ನನ್ನು 1901ರಲ್ಲಿ ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಕರೆಸಿಕೊಂಡರು. ಇಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಕಾಡುಮನೆ ಎಸ್ಟೇಟಿನಲ್ಲಿ ಮನೆ ಕಟ್ಟಿದ್ದರು. ಮನೆಗೆ ಹೆಂಚಿನ ಬದಲು 18 ಅಂಗುಲ ಚಚ್ಚೌಕದ ಮರದ ಹಲಗೆಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿದ್ದರು. ಈ ವಿಧಾನವನ್ನು ನಮ್ಮ ತಂದೆ ಸಿಲೋನಿನಲ್ಲಿದ್ದಾಗ ಕಲಿತುಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಗಾಜು, ಕೀಲು, ಮೊಳೆ, ಬಾಗಿಲು, ಚಿಲಕ—ಇವುಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಿಂದ ತರಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದರು. ನಮ್ಮ ತಂದೆಗೆ ಹಸಿ ಕಲ್ಲು ಮತ್ತು ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಸೊಗಸಾಗಿ ಗೋಡೆ ಕಟ್ಟಲು ಬರುತ್ತಿತ್ತು. ಇದನ್ನವರು ಸ್ಕಾಟ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಕಲಿತಿದ್ದರು.

ನಮ್ಮ ತಂದೆ ತೋಟ ಮಾಡುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿದ್ದ ದೇವವೃಂದ ಮರಗಳನ್ನು ಕಡಿಸಿದರಂತೆ. ಆ ಮರಗಳನ್ನು ಕಡಿಸಿದ್ದು ಸ್ಥಳದ ಜನರಿಗೆ ಹಿಡಿಸಲಿಲ್ಲವಂತೆ. ಆ ಮರ ಕಡಿದರೆ ದೇವರು ತೊಂದರೆ ಕೊಡುತ್ತಾನೆಂದು ಜನರಲ್ಲಿ ಮೂಢ ನಂಬಿಕೆಯಿತ್ತು. ಈ ಮೂಢ ನಂಬಿಕೆಗೆ ನಮ್ಮ ತಂದೆ ಕಿವಿಗೊಡಲಿಲ್ಲ.

ನಮ್ಮ ತಂದೆಯವರ ಜತೆಯಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಚಿಕ್ಕಪ್ಪನೂ ಇದ್ದರು. ನಮ್ಮ ಚಿಕ್ಕಪ್ಪ ಅಜಾನುಬಾಹು. ನಾವು ಕಾಡುಮನೆಗೆ ಹೋದಮೇಲೆ ಅವನ ಶಕ್ತಿ ಎಷ್ಟೆಂಬುದನ್ನು ಅವನ ಜತೆ ಕೆಲಸಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಆಳುಗಳು ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಮರದ ದಿಮ್ಮಿಯನ್ನು ಮರ ಕೊಯ್ಯುವ ಗುಂಡಿಯ ಮೇಲೆ ಎತ್ತಿಡುವಾಗ ಚಿಕ್ಕಪ್ಪನೇ ಒಂದು ಕಡೆ ಹನ್ನೆರಡು ಆಳುಗಳೇ ಒಂದು ಕಡೆ ! ಈ ಚಿಕ್ಕಪ್ಪ ಕಾಡುಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ತೀರಿಕೊಂಡರು. ಅವರನ್ನು ಅಲ್ಲಿಯೇ ಸಮಾಧಿಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

ನಾನು ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಿಂದ ಹೊರಟು ಬೊಂಬಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಹಡಗು ಇಳಿದು, ರೈಲಿನಲ್ಲಿ ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಹೋಗಿ, ಅಲ್ಲಿಂದ ರೈಲಿನಲ್ಲಿ ಅರಸೀಕೆರೆಗೆ ಬಂದು, ಅರಸೀಕೆರೆಯಿಂದ ಸಕಲೇಶಪುರಕ್ಕೆ ಎತ್ತಿನಗಾಡಿಯ ಮೇಲೂ, ಅಲ್ಲಿಂದ ಕಾಡುಮನೆಗೆ ಕುದುರೆಯ ಮೇಲೂ ಬಂದೆ. ನಮ್ಮ ತಂದೆ ನನಗೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಹದಮಾಡುವ ಕೆಲಸ ವಹಿಸಿದರು. ನಾನು ಆ ಕೆಲಸವನ್ನು ಬಹಳ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿದೆ. ನಾನು ಹದಮಾಡಿದ ಏಲಕ್ಕಿ ಸಿಪ್ಪೆ ಬೆಳ್ಳಗಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಅದಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಗಿರಾಕಿ. ಮರದ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಲಂಡನ್ನಿಗೆ ರವಾನಿಸುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಅಲ್ಲಿ ಗಿರಾಕಿ ಕಡಮೆಯಾದರೆ ಕಲ್ಕತ್ತಾಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಅಲ್ಲಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ಏಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹದಮಾಡುವುದರ ಜತೆಗೆ ನಮ್ಮ ತಂದೆ ಮೆಣಸು ಹದಮಾಡುವುದನ್ನೂ ಕಲಿತಿದ್ದರು. ಹೀಗೆ ಹದಮಾಡಿದ ಮೆಣಸಿಗೆ ಮಲಬಾರಿನ ಮೆಣಸಿನ ಮೂರರಷ್ಟು ಬೆಲೆ ಸಿಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅದು ಬೇರೆ ಮೆಣಸಿನಷ್ಟು ಖಾರವಾಗಿರಲಿಲ್ಲವಾದ್ದರಿಂದ ಯೂರೋಪಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆ ಗಿರಾಕಿ ಇತ್ತು.

ಕಾಫಿ ಬೆಳೆ ಕಡಮೆಯಾಯಿತು. ಎಲೆ ರೋಗದ ಜೊತೆಗೆ ವಿಪರೀತ ಮಳೆಯೂ ಇದ್ದುದರಿಂದ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯದೇ ಹೋಯಿತು. ಏಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಬೆಳೆದೆವು.

ನಮ್ಮ ತಂದೆ ಮತ್ತು ಚಿಕ್ಕಪ್ಪ ತಾವು ಸಂಪಾದಿಸಿದ್ದ ಹಣವನ್ನು ಆಗ ಇದ್ದ ರೈಲ್ವೆ ಕಂಪನಿಯ ಮಾಲೀಕನೊಬ್ಬನಿಗೆ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದರು. ನಮ್ಮ ತಂದೆಯೂ ಆ ಕಂಪನಿಗೆ ಸೇರಿಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಮೆಕ್ಸಿಕೋದಲ್ಲಿ ಬೆಳ್ಳಿ ಹೇರಳವಾಗಿ ಸಿಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆ ಬೆಳ್ಳಿ ತೆಗೆಯುವ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಕೈಹಾಕಿದ ಕಂಪನಿ ಲುಕ್ಸಾನು ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಕಾರಣ ತಂದೆಯ ಹಣವೂ ಹೋಯಿತು. ಆ ಕಂಪನಿಯ ಪರವಾಗಿ ನಮ್ಮ ತಂದೆ ಹಾಸನದಿಂದ ಮೈಸೂರಿಗೆ ರೈಲು ಹಾಕುವುದಾಗಿ ಹೇಳಿದರು. ಅದಕ್ಕೆ ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ಪುರಸ್ಕಾರ ದೊರೆಯಲಿಲ್ಲ. ಇದು ನಡೆದದ್ದು 1903 ಅಥವಾ 1904ರಲ್ಲಿ. ನಮ್ಮ ತಂದೆ ಲಂಡನ್ನಿನಲ್ಲಿ 1912ರಲ್ಲಿ ತೀರಿ[illegible] ಆ ರೈಲ್ವೆ ಕಂಪನಿಯ ನೌಕರರಾಗಿದ್ದರು. ಎಲ್ಲಾ ಜವಾ

ಬ್ಯಾರಿ ನನ್ನ ಮೇಲೆ ಬಿತ್ತು. ನಾನು ತೋಟ ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದೆ. ಆದರೆ ಏಲಕ್ಕಿಗೆ ಕಂಬಳಿಹುಳದ ರೋಗ ತಗಲಿ ಅದು ಎರಡು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ನಿರ್ನಾಮವಾಯಿತು; ಒಂದು ಗಿಡವೂ ಉಳಿಯಲಿಲ್ಲ.

ಈ ಮಧ್ಯೆ 1875ರಲ್ಲಿ ಕಾಡುಮನೆ ಎಸ್ಟೇಟನ್ನು ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಸರ್ವೆ ಮಾಡಲಾಯಿತು. ಸರ್ವೆ ಆಗಲು ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳು ಹಿಡಿಯಿತಂತೆ! ಆಗ ನಮ್ಮ ತೋಟಕ್ಕೆ ಒಂದು ಎಕರೆಗೆ ಒಂದು ರೂಪಾಯಿ ಕಂದಾಯ ಹಾಕಿಬಿಟ್ಟರು. 'ಇದು ಜಾಸ್ತಿ, ಜಮೀನು ಒಂದೇ ತರಹ ಇರುವುದಿಲ್ಲ, ಕಡಮೆ ಮಾಡಬೇಕು' ಎಂದು ನಮ್ಮ ತಂದೆ ಕೇಳಿಕೊಂಡರು. ಆಗಿನ ಮಹಾರಾಜರವರಾದ ಚಾಮರಾಜ ಒಡೆಯರವರು ದಿವಾನರಾದ ರಂಗಾಚಾರ್ಲು ಅವರ ಸಮೇತ ಕಾಡುಮನೆಗೆ ಬಂದು, ತೋಟ ನೋಡಿ ಎಕರೆಗೆ ಎಂಟಾಣೆ ಕಂದಾಯ ವಿಧಿಸಿದರು. ಈ ಕಂದಾಯ ಕೊಡುವುದೂ ಕಷ್ಟವಾಯಿತು —ಏಲಕ್ಕಿಯನ್ನೆಲ್ಲಾ ಕಂಬಳಿಹುಳ ತಿಂದ ಮೇಲೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ತೋಟ ಮಾರಬೇಕಾಯಿತು.

ಇಂಗ್ಲೇಂಡಿನ ಅರ್ಲ್ ಆಫ್ ವಾರ್ವಿಕ್ (Earl of Warwick) ಅವರಿಗೆ ವನ್ಯ ಮೃಗಗಳ ಸಂರಕ್ಷಣಾಸ್ಥಳವೊಂದು ಬೇಕಿತ್ತು. ಅವರು ಇಲ್ಲಿಗೆ ತಮ್ಮ ಸ್ನೇಹಿತರೊಡನೆ ಬಂದು ಬೇಟೆಯಾಡಬೇಕೆಂಬ ಆಸೆ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಅವರಿಗೊಂದು ಸ್ಥಳ ಬೇಕಿತ್ತು. ಅವರು ಇಡೀ ತೋಟವನ್ನು ಸುಮಾರು 11,000 ರೂಪಾಯಿಗಳಿಗೆ ಬೇರೊಬ್ಬರ ಮೂಲಕ ಕೊಂಡುಕೊಂಡರು. ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಅಲ್ಲಿ ಯಾರೂ ಕೊಲ್ಲುವಂತಿರಲಿಲ್ಲ. ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಪ್ರಾಣಿಗಳು ತುಂಬಿದ್ದುವು. ಕಂಬಳಿಹುಳು ರೋಗ ತೋಟವನ್ನೆಲ್ಲಾ ಆವರಿಸಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಗಿಡಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ನಾಶಗೊಳಿಸಿತು; ಆದಾಯವೆಲ್ಲಾ ಹೋಯಿತು. ಆದ ಕಾರಣ ನಾನು ತೋಟವನ್ನು ಮಾರಬೇಕಾಯಿತು. ನಾನು ಸಾಲಸೋಲ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದೆ. ಅರ್ಲ್ ಆಫ್ ವಾರ್ವಿಕರು ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಿಂದ ಒಬ್ಬನನ್ನು ಕಳುಹಿಸಿ, ಅವನ ಮೂಲಕ ವ್ಯಾಪಾರ ನಡೆಸಿದರು. ಮೊದಲು ಹರಾಜುಮಾಡಿ ನೋಡಿದೆ. ತಾಕು ತಾಕಾಗಿ ಮಾರಿದಾಗ ಎಕರೆಗೆ ಎಂಟಾಣೆಯಿಂದ ಒಂದು ರೂಪಾಯಿ ಬೆಲೆ ಸಿಕ್ಕಿತು. ಇದು ಸರಿಯಲ್ಲವೆಂದು ಇಡೀ ತೋಟವನ್ನು ಹರಾಜಿನಲ್ಲಿ ವಾರ್ವಿಕರ ಕಡೆಯವರಿಗೆ ಮಾರಿದೆ. ಆತ ಅದನ್ನು ವಾರ್ವಿಕರಿಗೆ ಮಾರಿದ. ನಾನು ವಾರ್ವಿಕರ ಮ್ಯಾನೇಜರನಾಗಿ ಎರಡು ಮೂರು ವರ್ಷ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದೆ. ಆದರೆ ವಯಸ್ಸಾದ ಅರ್ಲ್ ಅವರು ಇಲ್ಲಿಗೆ ಬಂದು ಬೇಟೆಯಾಡುವುದು ಸಾಧ್ಯವಾಗಲೇ ಇಲ್ಲ. ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಹೋಗುವುದು ಬೇಡ ಎಂದು ಡಾಕ್ಟರ್ ಅವರಿಗೆ ಹೇಳಿದರು. ಕೊನೆಗೆ ಕಾಡುಮನೆ ತೋಟ ನೋಡದೆಯೇ ಅವರು ತೀರಿಕೊಂಡರು.

ಅರ್ಲ್ ಅವರಿಗೆ ನಾನು ಹೆಚ್ಚು ಕಡಮೆ ಪ್ರತಿನಿತ್ಯವೂ ವರದಿ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಿದ್ದೆ. ಹುಲಿಗಳು ಹಗಲುಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಅಡ್ಡಾಡುತ್ತಿದ್ದುವು. ಜಿಗರೆಗಳು ಗುಂಪು ಗುಂಪಾಗಿ ಹಾಯಾಗಿ ತಿರುಗುತ್ತಿದ್ದುವು. ಈ ತೋಟವನ್ನು ಅರ್ಲ್ ಅವರಿಗೆ ಮಾರುವ ಮುನ್ನ ಆಗ ಮಹಾರಾಜರಾಗಿದ್ದ ಶ್ರೀ ಕೃಷ್ಣರಾಜ ಒಡೆಯರಿಗೆ ಮಾರುತ್ತೇನೆಂದು ಹೇಳಿದೆ. ಅವರು ಬೇಡವೆಂದರು.

ಅರ್ಲ್ ಅವರು ಸತ್ತನಂತರ ಅವರ ಮಗ ಇಡೀ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಬ್ರೂಕ್ ಬಾಂಡ್ ಕಂಪನಿಗೆ ಮಾರಿದ. ಆ ಕಂಪನಿಯವರು ಟೀ ಬೆಳೆಯಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು. ನಾನು ಈ ಕಂಪನಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಲವಾರು ದಿನಗಳಿದ್ದು, ಆಮೇಲೆ ಚಟ್ನಹಳ್ಳಿ ಎಸ್ಟೇಟಿನಲ್ಲಿ ಮಗಾಮಿ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಸೇರಿದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ದಿನಗಳಿದ್ದು, ಇಲ್ಲಿಗೆ (ಎಲೆಗುಡಿ ಎಸ್ಟೇಟಿಗೆ) 1929ರಲ್ಲಿ ಬಂದೆ. ಇದು ಗಾಡ್‌ಫ್ರೇ ಎಂಬುವರಿಗೆ ಸೇರಿದ್ದ ತೋಟ. ಅವರು ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿರುತ್ತಿದ್ದರು. ನಾನು ತೋಟದ ಮ್ಯಾನೇಜರ್ ಆದೆ. ಅವರು ಸತ್ತಮೇಲೆ 1954ರಲ್ಲಿ ನಾನು ಇದರ ಮಾಲೀಕನಾಗಿದ್ದೇನೆ.[1]

ಮಿಡ್ಲ್‌ಟನ್ ಅವರು ಹೇಳಿದ ಮತ್ತೆ ಕೆಲವು ವಿಷಯಗಳು ಸ್ವಾರಸ್ಯ ವಾಗಿವೆ :

ನಾನು ಕಾಡುಮನೆಯಲ್ಲಿದ್ದಾಗ ಅಲ್ಲಿ 'ಕೋರೆ ಬತ್ತ'ವನ್ನು ಎರಡನೆ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ನಿತ್ಯದ ಊಟಕ್ಕೆ ಈ ಬತ್ತವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಚೆಗೆ ಈಬತ್ತ ಬೆಳೆಯುವುದನ್ನು ರೈತರು ಬಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಕಾರಣ, ಜನರ ಮೂಢನಂಬಿಕೆ. ದೇವವೃಂದದ ದೇವಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ವರ್ಷೇ ವರ್ಷ ನಡೆಯುವ ರಥೋತ್ಸವದಲ್ಲಿ ಒಮ್ಮೆ ತೇರು ಎಳೆಯಲು ಸಾಕಷ್ಟು ಜನ ಇರಲಿಲ್ಲವಂತೆ. ದೇವರು 'ಏತಕ್ಕೆ?' ಎಂದು ಪೂಜಾರಿ ಯನ್ನು ಕೇಳಿತಂತೆ. 'ಜನಗಳೆಲ್ಲಾ ಕೋರೆ ಬತ್ತ ಬೆಳೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಹೋಗಿದ್ದಾರೆ' ಎಂದು ಪೂಜಾರಿ ಹೇಳಿದನಂತೆ. 'ಹಾಗಿದ್ದರೆ ಇನ್ನು ಮುಂದೆ ಕೋರೆ ಬತ್ತ ಬೆಳೆಯು ವುದು ಬೇಡ' ಎಂದು ಅಪ್ಪಣೆ ಮಾಡಿತಂತೆ. ಅಂದಿನಿಂದ ಅದನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿಲ್ಲ. ಇದು ನನಗೆ ಒಬ್ಬ ಗೌಡರು ಹೇಳಿದ ಕಥೆ. ಜನಗಳು ಸೋಮಾರಿಗಳಾಗಿ ಈ ಕಥೆ ಕಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ ಎನ್ನುವುದರಲ್ಲಿ ನನಗೆ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ.

ನಾನು ಕಾಡುಮನೆ ಎಸ್ಟೇಟಿನಲ್ಲಿದ್ದಾಗ 40 ಜೊತೆ ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟು

---

1. ಕಾಡುಮನೆ ಎಸ್ಟೇಟನ್ನು 'ಮೆಸರ್ಸ್ ಟೀ ಎಸ್ಟೇಟ್ ಇಂಡಿಯಾ ಲಿಮಿಟೆಡ್, ಕಲ್ಕತ್ತ' ಎಂಬ ಕಂಪನಿ ಅರ್ಲ್ ಆಫ್ ವಾರ್ವಿಕರಿಂದ 1927ರಲ್ಲಿ ಅವರ ಏಜಂಟ್ ಎಸ್. ವಿ. ಎಡ್ಜ್ (S. V. Edge) ಎಂಬುವನ ಮೂಲಕ ಪಡೆದುಕೊಂಡಿತು. ಅದೇ ವರ್ಷ ಮರ ಕಡಿದು ಟೀ ಬೆಳೆವ ಕೆಲಸ ಆರಂಭವಾಯಿತು. 1935ರಲ್ಲಿ ಟೀ ಫ್ಯಾಕ್ಟರಿ ಕಟ್ಟಡ ಮುಗಿದು ಟೀ ತಯಾರಿಸುವ ಕೆಲಸ ಮಾಡಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ, ಅಂದರೆ 1968ರ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್‌ನಲ್ಲಿ, ಈ ತೋಟ 'ಕಾಡುಮನೆ ಎಸ್ಟೇಟ್ಸ್ ಕಂಪನಿ, ಮದ್ರಾಸ್' ಎಂಬ ಸಂಸ್ಥೆಗೆ ಮಾರಾಟವಾಯಿತು. ಈ ತೋಟದ ಒಟ್ಟು ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 7,130 ಎಕರೆಗಳು. ಟೀ ಬೆಳೆಯುವುದು ಕೇವಲ 817 ಎಕರೆಗಳಲ್ಲಿ. ಉಳಿದದ್ದೆಲ್ಲಾ ಕಾಡು ಇರುವ ಅಥವಾ ಕಾಡು ಕಡಿದು ಬಯಲು ಮಾಡಿದ ಭೂಮಿ. ಇಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡುವ ಕೂಲಿಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ 900. ಮಳೆ 200ರಿಂದ 300 ಅಂಗುಲಗಳು. (ಈ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ಎಸ್ಟೇಟಿಗೆ ಭೇಟಿ ಕೊಟ್ಟೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಯಿತು.)

ಕೊಂಡಿದ್ದೆ. ಒಂದು ಸೇರು ಬತ್ತಕ್ಕೆ, ಅಂದರೆ 2 ಪಲ್ಲಕ್ಕೆ 6 ರೂಪಾಯಿ ಬೆಲೆ; ಮರುಳಿ ಒಂದು ರೂಪಾಯಿಗೆ 40 ಸೇರು. ಮೂಡುಸೀಮೆ ಹೆಚ್ ಮೇಸ್ತ್ರಿಗೆ 600 ರೂಪಾಯಿ ನಿಂದ 800 ರೂಪಾಯಿ ಕೊಟ್ಟರೆ ಹತ್ತು, ಹದಿನೈದು ಗಾಡಿ ಆಳಾಗಿ ತರುತ್ತಿದ್ದ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ.

ಕಾರ್ಪಾಳೆ

ವಿಂಚೆಸ್ಟನ್ ಅವರದು ಒಂದು ಸುಖಾಂತ ಕಥೆಯಾದರೆ, ಕಾರ್ಪಾಳೆ (Lieut. Colonel the Sire de Courpalay) ಅವರದು ದುಃಖಾಂತ ಕಥೆ. ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ತರೀಕೆರೆ ತಾಲ್ಲೂಕಿನಲ್ಲಿರುವ ಕೆಮ್ಮಣ್ಣು ಗುಂಡಿ ಬೆಟ್ಟದ ಒಂದು ಭಾಗದಲ್ಲಿ 'ಸಂಜಿಗೆಕಾನ್' ಎಂಬ ತೋಟವಿದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಇವರಿದ್ದಾರೆ. ಇವರು ತಮ್ಮ ಕೊನೆಯ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಒದಗಿಬಂದ ದಾರುಣ ಕಷ್ಟವನ್ನು ಅನುಭವಿಸುತ್ತಾ, 1965ರ ಜುಲೈ 10ರಂದು ಹೇಳಿದ ಕಥೆ ಇದು :

ನಮ್ಮ ಮುತ್ತಾತ ಚಾರ್ಲ್ಸ್ ಡಿ. ಕಾರ್ಪಾಳೆ ಮೊದಲಿಗೆ ಫ್ರೆಂಚರಾಗಿದ್ದು ಅನಂತರ ಇಂಗ್ಲಿಷರಾದರು. 1806ರಲ್ಲಿ ಧಾರವಾಡದ ಕಲೆಕ್ಟರರಾಗಿದ್ದರು.[1] ಅಲ್ಲಿ ಅವರಿಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಆಸ್ತಿ ಇತ್ತು. ಅವರ ಮಗ ಹೆನ್ರಿ ಡಿ. ಕಾರ್ಪಾಳೆ, ಅಂದರೆ ನಮ್ಮ ದೊಡ್ಡಪ್ಪ, ಈ ಎಸ್ಟೇಟು ಮಾಡಲು ಧಾರವಾಡದಿಂದ 1861ರಲ್ಲಿ ಬಂದರು. ಮುಂಬೈ ಯಿಂದ ದಿನಕ್ಕೆ 14 ಮೈಲಿಗಳಂತೆ-ಬೆಳಗ್ಗೆ 7 ಮೈಲಿ ಸಂಜೆ 7 ಮೈಲಿ-ಪ್ರಯಾಣ ಮಾಡಿ ಕುದುರೆ ಟಾಂಗಾದಲ್ಲಿ ಬಂದರು. ಆಗ ಮುಂಬೈಯಿಂದ ಪೂನಾ, ಧಾರವಾಡ, ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ ಮಾರ್ಗವಾಗಿ ತರೀಕೆರೆಗೆ ಬಾಟಾ ಮಾರ್ಗ ಇತ್ತು. ಡಂಬ್ನಿ (dumbni) ಅಂದರೆ ಎತ್ತಿನ ಗಾಡಿಯಲ್ಲಿ ತರೀಕೆರೆಯಿಂದ ಬೆಟ್ಟದ ಬುಡದವರೆಗೂ ಬಂದರು; ಆಮೇಲೆ ಗಾಡಿಯಿಂದ ಇಳಿದು ದಾರಿಗೆ ಅಡ್ಡಲಾದ ಗಿಡಮರಗಳನ್ನು ಕಡಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ನಡೆದುಕೊಂಡು ಬಂದರು. ಬಂದು, ಒಂದು ಗುಡಾರ ಡೇರೆಹಾಕಿದರು. ಆ ಗುಡಾರ ಹೂಡಿದ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಈಗಲೂ 'ಡೇರಾ ಮಟ್ಟ' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಆಮೇಲೆ ಅಲ್ಲಿ ಒಂದು ಹುಲ್ಲು ಗುಡಿಸಲು ಕಟ್ಟಿದರು. ತೋಟ ಮಾಡಲು ಆರಂಭಿಸಿದರು. ಕಾಫಿ ಗಿಡ ನೆಟ್ಟು ಬೆಳೆಸಿದರು. ಹಣ ಸಂಪಾದಿಸಿದರು. ಈಗಿರುವ ಬಂಗಲೆ ಕಟ್ಟಿಸಿದರು. ಮನೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಇಟ್ಟಿಗೆ, ಕಲ್ಲು, ಗಾರೆ ಮುಂತಾದುವುಗಳು ಬೀರೂರಿನಿಂದ ಎತ್ತಿನ ಗಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಕತ್ತೆಯ ಮೇಲೆ ಬರುತ್ತಿದ್ದುವು. ಉಕ್ಕಿನ ತೊಲೆಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್

---

1. ಧಾರವಾಡದ ಕಲೆಕ್ಟರ್ ಕಚೇರಿಯ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ನೋಡಿದ್ದರಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಪಾಳೆ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನವರು ಕಲೆಕ್ಟರರಾಗಿದ್ದ ವಿಷಯ ಸಿಗಲಿಲ್ಲ.

ಮತ್ತು ಫ್ರಾನ್ಸ್‌ನಿಂದ ತರಿಸಿದರು. ಫ್ರೆಂಚ್ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ಈ ಮನೆ ಕಟ್ಟಿಸಿದರು.

ಈ ಜಾಗ ಟಿಪ್ಪು ಸುಲ್ತಾನನನಂತರ ತರೀಕೆರೆಯ ಪಾಳೆಯಗಾರ ಭೀಮರಾಯನಿಗೆ ಸೇರಿತ್ತು. ಸರಕಾರ ಈ ಭೂಮಿಯನ್ನು ವಶಪಡಿಸಿಕೊಂಡು ನಮ್ಮ ದೊಡ್ಡಪ್ಪನಿಗೆ ಮಾರಿತು. ಸುತ್ತಲೂ ಸಂಪಿಗೆ ಮರಗಳಿದ್ದುದರಿಂದ 'ಸಂಪಿಗೆ ಕಾನ್' ಎಂಬ ಹೆಸರು ಬಂತು. 807 ಎಕರೆ 12 ಗುಂಟೆಯ ಈ ಕಾಡನ್ನು 300 ರೂಪಾಯಿಗೆ ಪಡೆದುಕೊಂಡರು. ಈಗ ಇದರ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 1,200 ಎಕರೆ ಇರಬಹುದು. 'ಮುಸ್ಕಲ್ ಮರದಿ' ಅಥವಾ 'ಸಣ್ಣ ಸಂಪಿಗೆ ಕಾನು' 498 ಎಕರೆಗಳು. ಇದನ್ನು 300 ರೂಪಾಯಿಗೆ ಕೊಂಡರು. 'ಕರ್ಕಿನ ಮಟ್ಟಿ' ಕಾಡನ್ನೂ ಕೊಂಡರು. ಎಷ್ಟು ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ಎನ್ನುವುದು ಮರೆತುಹೋಗಿದೆ.

ನಮ್ಮ ದೊಡ್ಡಪ್ಪ ಇಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬ ಮರಾಠಿ ಬ್ರಾಹ್ಮಣ ಹೆಣ್ಣನ್ನು ಮದುವೆಯಾದರು.[1] ಆಕೆಯನ್ನು ತೆಕ್ಮಾನ್ ಎಸ್ಟೇಟಿನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟಿದ್ದರು. ಅವಳಿಗೆ ಒಂದು ಗಂಡುಮಗುವಾಯಿತು. ನಾನು ಇಲ್ಲಿಗೆ ಬರುವಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಅತ ಹುಲಿಯ ಬಾಯಿಗೆ ಸಿಕ್ಕಿ ಸತ್ತಿದ್ದ. ನಮ್ಮ ದೊಡ್ಡಪ್ಪನ ಹೆಂಡತಿ 1940ರಲ್ಲಿ ಸತ್ತುಹೋದಳು. ಸಾಯುವುದಕ್ಕೆ ಮುನ್ನ ಅವಳನ್ನು ನಾನು ನೋಡಿದ್ದೆ. ಆಕೆಗೆ ನನ್ನ ಪೆನ್ಷನ್ ಹಣ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದೆ.

ನಮ್ಮ ದೊಡ್ಡಪ್ಪ ದಾನಧರ್ಮ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದವರು. 1880ರಲ್ಲಿ ವೀರ ಕ್ಷಾಮ ಬಂದಾಗ ಅನ್ನದಾನ ಮಾಡುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಶಿವಮೊಗ್ಗದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಛತ್ರ ಕಟ್ಟಿಸಿದರು.[2] ಅದನ್ನು ನಡೆಸುವ ಖರ್ಚಿಗೆ ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು ದತ್ತಿ ಬಿಟ್ಟರು. ಲಿಂಗದಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ 'ಕಾರ್ಪಳೆ ಬಾವಿ ' ಎಂಬ ಬಾವಿ ತೋಡಿಸಿದರು. ಸ್ಥಳದ ದೇವಸ್ಥಾನವೊಂದಕ್ಕೆ ಒಡವೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಸಿಕೊಟ್ಟರು. ಆದರೆ ಈ ವಿಷಯವನ್ನು ಗುಟ್ಟಾಗಿಡುವಂತೆ ತಿಳಿಸಿದರು. ಏಕೆಂದರೆ, ಹಾಗೆ ಮಾಡುವುದು ಕ್ರೈಸ್ತಧರ್ಮಕ್ಕೆ ವಿರೋಧವಾಗಿತ್ತು. ಇದಲ್ಲದೆ, ಮಸೀದಿ ಮತ್ತು ಚರ್ಚುಗಳಿಗೆ ಧನಸಹಾಯ ಮಾಡಿದರು, ಕ್ಷಾಮದ ವೇಳೆ ಅರವಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ಟು ಬಡವರಿಗೆ ಗಂಜಿ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಬಡ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿವೇತನಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ವೆಸ್ಲಿ ಮಿಷನ್ ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಅನಾಥಾಲಯ ತೆರೆದರು. ಇವೆಲ್ಲವನ್ನು ನೋಡಿ ಆಗಿನ ಮಹಾರಾಜರಾದ ಚಾಮರಾಜ ಒಡೆಯರು ನಮ್ಮ ದೊಡ್ಡಪ್ಪನಿಗೆ 'ಧರ್ಮಪ್ರವರ್ತ' ಎಂಬ ಬಿರುದು ನೀಡಿ, ಒಂದು ಚಿನ್ನದ ಹಾರವನ್ನು ದಿವಾನರ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಕಳುಹಿಸಿದರು.

---

1. ಸ್ಥಳದ ಶ್ಯಾನುಭೋಗರ ಪ್ರಕಾರ ಆಕೆಯ ಹೆಸರು ತುಳಸೀಬಾಯಿ ಎಂದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

2. ಈಗಲೂ ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಪಟ್ಟಣದಲ್ಲಿ 'ಕಾರ್ಪಳೆ ಛತ್ರ' ಎಂಬ ಛತ್ರ ಉಂಟು.

ನಮ್ಮ ದೊಡ್ಡಪ್ಪ ಕಳುಹಿಸಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದ ಆನೆಯಮೇಲೆ ದಿವಾನರು ಇಲ್ಲಿಗೆ ಬಂದು ಬಹುಮಾನ ಕೊಟ್ಟುಹೋದರು. ಈ ಗೌರವಕ್ಕಾಗಿ ನಮ್ಮ ದೊಡ್ಡಪ್ಪ ಬಹಳ ಸಂತೋಷಪಟ್ಟರು. ಮೈಸೂರಿನ ರೆಸಿಡೆಂಟರು 'ಸಿ.ಐ.ಡಿ.' ಎಂಬ ಬಿರುದು ನೀಡುತ್ತೇವೆಂದು ಹೇಳಿದರಂತೆ. ಅಂಥ ಸಣ್ಣ ಬಿರುದಿಗೆ ಆಸೆಪಡದ ನಮ್ಮ ದೊಡ್ಡಪ್ಪ 'ಅದು ಬೇಡ' ಎಂದರು. ಅಂಥ ಬಿರುದುಗಳನ್ನು ಕ್ರಿ.ಶ. 1690ರಿಂದ ನಮ್ಮ ದೊಡ್ಡಪ್ಪನ ಮನೆತನ ಪಡೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿದೆ.

ನಮ್ಮ ದೊಡ್ಡಪ್ಪ 1902ರಲ್ಲಿ ಕಾಲವಾದರು. ಸಾಯುವ ಮುನ್ನ ಈ ಎಸ್ಟೇಟನ್ನು ನಮ್ಮ ತಂದೆಗೂ ಇತರ ಸಂಬಂಧಿಗಳಿಗೂ ಬಿಟ್ಟುಹೋದರು. ನಮ್ಮ ತಂದೆಯ ಹೆಸರು ಕ್ಲಾಡ್ ಡಿ. ಕಾರ್ಪಳೆ ಎಂದು. ನಾನು ಹುಟ್ಟಿದ್ದು 1899ರಲ್ಲಿ; ಬೊಂಬಾಯಿ ಪ್ರಾಂತದ ಪಂಚಗಾಂ ಎಂಬಲ್ಲಿ. ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿದರೂ ನನ್ನ ವಿದ್ಯಾಭ್ಯಾಸವೆಲ್ಲ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಾಯಿತು. 1907ರಲ್ಲಿ ವಿದ್ಯಾಭ್ಯಾಸಕ್ಕೆ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿಗೆ ಹೋದೆ. 1918ರಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ಮಹಾಯುದ್ಧದಲ್ಲಿ 'ರೆಗ್ಯುಲರ್ ಆಫೀಸರ್' ಆಗಿ ಸೈನ್ಯದಲ್ಲಿ ಸೇವೆ ಸಲ್ಲಿಸಿದೆ. 1924ರವರೆಗೆ ಆ ಕೆಲಸದಲ್ಲಿದ್ದು, ಆಮೇಲೆ ಇಲ್ಲಿಗೆ ಬಂದು ಕಾಫಿ ತೋಟದ ಕೆಲಸ ಆರಂಭಿಸಿದೆ. ನಮ್ಮ ತಂದೆ ತೋಟಮಾಡುವುದನ್ನು ಕಲಿಸಿದರು. 1939ರಲ್ಲಿ ಪುನಃ ಎರಡನೆಯ ಮಹಾಯುದ್ಧಕ್ಕೆ ಕರೆ ಬಂದಿತು. 'ಕಮ್ಯಾಂಡಿಂಗ್ ಆಫೀಸರ್' ಆದೆ. 1940ರಲ್ಲಿ ನಿವೃತ್ತನಾದೆ. 1947ರಿಂದ ಇಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಂಟರ್ ಆಗಿ ನೆಲೆಸಿದ್ದೇನೆ.

ನನ್ನ ಸಂಸಾರ–ಅದೊಂದು ಹೇಳಬಾರದ ದುರಂತ ಕಥೆ! ನನಗೆ ಇಬ್ಬರು ಗಂಡುಮಕ್ಕಳು. ಒಬ್ಬ ದಕ್ಷಿಣ ರೊಡೇಸಿಯಾದಲ್ಲಿ ಪೋಲೀಸ್ ಕಮಿಷನರ್ ಆಗಿದ್ದಾನೆ : ಮತ್ತೊಬ್ಬ ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯಾದಲ್ಲಿದ್ದಾನೆ. ನನ್ನ ಸಂಸಾರದಲ್ಲಿರುವ ವಿರಸದ ಕಾರಣ ಈ ತೋಟ ಹಾಳು ಬಿದ್ದಿದೆ. ನಾನು ಬಡತನದಲ್ಲಿ ನರಳುತ್ತಿದ್ದೇನೆ.

ನಾನು ಇಲ್ಲಿಗೆ ಬಂದಾಗ ಏನೇನೂ ಸೌಕರ್ಯಗಳಿರಲಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ದವಸ ಧಾನ್ಯಗಳು ಅಗ್ಗವಾಗಿ ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದುವು. ರಾಗಿ ರೂಪಾಯಿಗೆ 80 ಸೇರು ; ಅಕ್ಕಿ 40 ಸೇರು. ಒಂದು ಕುರಿಗೆ 5 ರೂಪಾಯಿ. ಬೆಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ರೂಪಾಯಿಗೆ 5ರಿಂದ 10 ಸೇರು. ಗಂಡಾಳಿಗೆ 4 ಆಣೆ ಕೂಲಿ ; ಹೆಣ್ಣಾಳಿಗೆ 2 ಆಣೆ. ಆಮೇಲೆ ಈ ಕೂಲಿ 6 ಆಣೆ ಮತ್ತು 4 ಆಣೆಗಳಿಗೇರಿತು. ಒಂದು ಸೀಸೆ ಸ್ಕಾಚ್ ವ್ಹಿಸ್ಕಿಗೆ 3 ರೂಪಾಯಿ ! ಕೋಳಿಗಳಿಗೆ 4 ಆಣೆಯಿಂದ 8 ಆಣೆ. ಹೆಂಡ ಸೀಸೆಗೆ 6 ಕಾಸು. ಶರಾಬು ಸೀಸೆಗೆ ಒಂದಾಣೆ. ಹೆಂಡಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನಮರ ಮತ್ತು ಬಗನಿಮರಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟುತ್ತಿದ್ದರು. ಕುಡಿಯಲು ಹೆಂಡ ಒಳ್ಳೆಯದು.

ನಾನು ಈಗ ಇನ್‌ಫ್ಲುಯೆಂಜಾದಿಂದ ನರಳುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಯುದ್ಧದಲ್ಲಿ ನನ್ನ ತೊಡೆ ಮುರಿದುಹೋಯಿತು. ಆದ್ದರಿಂದ ಈಗ ನಡೆಯಲಿಕ್ಕಾಗುವುದಿಲ್ಲ, (ಕೈಯಲ್ಲಿದ್ದ ವಾಚು ತೋರಿಸುತ್ತಾ) ಈ ವಾಚನ್ನು ಎರಡನೆಯ ಮಹಾಯುದ್ಧದಲ್ಲಿ ಕೊಟ್ಟರು.

ನನಗೆ ಡೆಪ್ಯುಟಿ ಕಮಿಷನರ್ ಆಗಿದ್ದ ಹೆಬ್ಲೀಕರ್ ಗೊತ್ತು. ಕೆಮ್ಮಣ್ಣುಗುಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಮಹಾರಾಜರು ತಂಗಲು ಬಂದಾಗ ನನ್ನ ತೋಟಕ್ಕೆ ಇಳಿದುಬರುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಣ್ಣುಹಂಪಲು ಮಾತ್ರ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಹಾನುಭಾವರು ಅವರು. ದೇವರಲ್ಲಿ ಭಯಭಕ್ತಿ ಅವರಿಗೆ. ಪೋಲೋ ಆಟ ಆಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ದರ್ಬಾರಿಗೆ ಆಹ್ವಾನ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ನಾನು ಹೋಗಲೇ ಇಲ್ಲ. ಮಹಾರಾಜರು ಕೆಮ್ಮಣ್ಣುಗುಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವತಃ ಟೇಪು ಹಿಡಿದು, ಜಾಗ ಅಳತೆಮಾಡಿ, ಅರಮನೆ ಕಟ್ಟಿಸಿದರಂತೆ. ಅಡಿಗೆ ಮಾಡಿಸಿ ಆಳುಕಾಳುಗಳಿಗೆ ಬಡಿಸಿದನಂತರ ಅವರು ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಆಳುಕಾಳುಗಳು ಊಟ ಮಾಡುವುದನ್ನು ನೋಡಿ ಅವರು ಹಿಗ್ಗುತ್ತಿದ್ದರು ; ಮರೆಯಲ್ಲಿ ನಿಂತು ನೋಡಿ ಸಂತೋಷಪಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಕೂಲಿಗಳು ಇದ್ದಲ್ಲಿಗೆ ಹೋಗಿ ಅವರ ಕಷ್ಟ ಸುಖ ವಿಚಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ಮನೆ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡವರಿಗೆ ಬಹುಮಾನ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಸೊಗಡು ಅವರೆಕಾಯಿ ಎಂದರೆ ಮಹಾರಾಜರಿಗೆ ಬಹಳ ಇಷ್ಟ. ಒಂದು ಸಲ ಒಳ್ಳೆ ಸೊಗಡು ಅವರೆಕಾಯಿ ತಂದ ಶೇಖಿದಾರರಿಗೆ ಮಹಾರಾಜರು ಕೋಟು ಪೇಟದ ಬಹುಮಾನವಿತ್ತರಂತೆ ! ಬೆಳಗ್ಗೆ ಚಳಿಯಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆಗೆ ಎದ್ದು ಏಳು ಗಂಟೆಯವರೆಗೆ ವಾಕಿಂಗ್ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಆಗ ಅವರ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕಾರು ಜನ ಇರುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಅವರೊಬ್ಬರೇ ವಾಕಿಂಗ್ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರು ತಿರುಗದೆ ಇದ್ದ ಜಾಗವಿಲ್ಲ.

ಇದಿಷ್ಟೂ ಕಾರ್ಪಳೆಯವರು ಹೇಳಿದ ವಿಷಯ. ಹಿಂದಿನ ಕಾರ್ಪಳೆ ಎಂಬುವರು ತೋಟ ಮಾಡಿದ ವಿಷಯವಾಗಿ 1916ರಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟವಾದ 'Southern India' ಎಂಬ ಪುಸ್ತಕದಿಂದ ಇಷ್ಟು ಹೇಳಬಹುದು.[1]

ಜಾನ್ ಡೆಂಟನ್ ಮತ್ತು ವಿಲಿಯಂ ಡೆಂಟನ್ ಎಂಬ ಇಬ್ಬರು ಸಹೋದರರು ತರೀಕೆರೆ ತಾಲ್ಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆದವರಲ್ಲಿ ಮೊದಲಿಗರು. ಮೊದಲು ಅವರು ಮಾಡಿದ ತೋಟಗಳು ಯಾವುವೆಂದರೆ, ನೊಜೆಕಟ್ಟೆ, ಸಂತವೇರಿ, ಕಲ್ಲತ್ತಿ ಮತ್ತು ಕೆಸಿನವರ್ತಿ, 1865ರಲ್ಲಿ ಸಂಪಿಗೆ ಎಂಬ ತೋಟ ಆರಂಭಿಸಿದರು. ಇದು ಜಾನ್ ಡೆಂಟನ್‌ಗೆ ಸೇರಿತ್ತು. ಈತ ಹೆಚ್. ಕಾರ್ಪಳೆ ಎಂಬ ತನ್ನ ಭಾವಮೈದುನನನ್ನು ಕೆಲಸದ ಪಾಲುದಾರನಾಗಿ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು, ಬಂದುದರಲ್ಲಿ ಅರ್ಧದಷ್ಟನ್ನು ಅವನಿಗೆ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದ. ಜಾನ್ ಡೆಂಟನ್ ಕಾಲವಾದನಂತರ ಆತನ ವಿಧವೆಯಿಂದ ಇಡೀ ತೋಟವನ್ನು ಹೆಚ್. ಕಾರ್ಪಳೆ ಕೊಂಡುಕೊಂಡರು. ಆಮೇಲೆ ಕಾರ್ಪಳೆ ಕೋರ್ಟು ಕಚೇರಿಗಳಿಗೆ ಅಲೆಯಬೇಕಾಯಿತು. ಅಂತೂ ಕಾರ್ಪಳೆ ಧೈರ್ಯಗೆಡದೆ ಹೋರಾಡಿ, ಸಂಪಿಗೆ

---

1. Southern India : Compiled by Somerset Playne and published by The Foreign and Colonial Compiling and Publishing Co., London. 1914–1915.

ತೋಟ ಉಳಿಸಿಕೊಂಡುದಲ್ಲದೆ, ಮಸ್ಕಲ್ ಮರ್ಡಿ, ಕುರ್ಕನಮಟ್ಟಿ ಮತ್ತು ಚೌಡಿ ಕಾನ್ ಎಂಬ ತೋಟಗಳನ್ನು ಮಾಡಿದರು. ಕೊನೆಯ ಎರಡು ತೋಟಗಳು 1891 ರಲ್ಲಿ ಅವರ ಕೈಬಿಟ್ಟುಹೋದುವು. ಅವನ್ನು ತನ್ನ ಸಹೋದರ ಮತ್ತು ತನ್ನ ಪೆಂಡತಿಗೆ ಕೊಟ್ಟುಬಿಟ್ಟರು. 1901ರ ಜೂನ್ 30 ರಂದು ಕಾರ್ಪಾಳೆ ಸತ್ತುಹೋದರು. ಅವರು ಮಾಡಿಟ್ಟ ಮರಣಪತ್ರದ ಪ್ರಕಾರ ಸಂಪಿಗೆ ಕಾನ್ ತೋಟ ಅವನ ಸೋದರನ ಮಗ ಕ್ಲಾಡ್ ಕಾರ್ಪಾಳೆ (Claud Courpalais) ಎಂಬ ಆಗಿನ (1916) ಮಾಲೀಕರಿಗೂ, ಮಸ್ಕಲ್ ಮರ್ಡಿ ತೋಟ ಈ. ಜಿ. ಮತ್ತು ಡಬ್ಲು. ಆರ್. ಕಾರ್ಪಾಳೆ ಎಂಬಿಬ್ಬರಿಗೂ (E. G. Courpalais and W. R. Courpalais) ಹೋದುವು.

1916ರಿಂದ ಈಚೆಗೆ ತೋಟದ ಮಾಲೀಕತ್ವದ ಬಗ್ಗೆ ನಡೆದ ವ್ಯವಹಾರಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳುವುದು ಸೂಕ್ತವಲ್ಲವಾದ ಕಾರಣ ಅದರ ಕಥೆಯನ್ನು ಇಲ್ಲಿಗೆ ನಿಲ್ಲಿಸಿದೆ. ಈಗ ಸಾವಿರಾರು ಎಕರೆ ಸಂಪಿಗೆ ಕಾನ್ ತೋಟ ಹಾಳುಬಿದ್ದಿದೆ. ಮರಗಿಡಗಳು ಮನಬಂದಂತೆ ಬೆಳೆದಿವೆ. ಕಾಫಿಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬಿಡಿಸುವವರಿಲ್ಲ. ಮನೆ–ಹಿಂದಿನಕಾಲದ್ದು–ಬಹಳ ದೊಡ್ಡದಿದೆ. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದ ಹರಕಲು ಮುರುಕಲು ಮೇಜು ಕುರ್ಚಿ ಸೋಫಾಗಳಿವೆ. ಆದರೆ ಮನೆ ಸುಣ್ಣ ಬಣ್ಣ ಕಂಡು ಎಷ್ಟೋ ವರ್ಷಗಳಾಗಿವೆ.

ಲೆಫ್ಟಿನೆಂಟ್ ಕರ್ನಲ್ ಕಾರ್ಪಾಳೆಯವರನ್ನು ಕಂಡರೆ ವ್ಯಥೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಅವರು ನೋಡುವವರಿಗೆ ಮರುಕ ಹುಟ್ಟುವ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ. ಹರಿದ ಶರಾಯಿಗೆ ಹತ್ತೆಂಟು ತೇಪೆಗಳು. ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಾತನಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕನ್ನಡ ಅಷ್ಟಿಷ್ಟು ಬರುತ್ತದೆ. ಮನೆಯೊಳಗೆ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಹಳೆಯ ಪುಸ್ತಕಗಳು. ಅಂತೂ ದಾರುಣ ಸನ್ನಿವೇಶದಲ್ಲಿ ಕಾಲಹಾಕುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಡಬ್ಲ್ಯು. ಎಲ್. ಕ್ರಾಫರ್ಡ್

ಡಬ್ಲ್ಯು. ಎಲ್. ಕ್ರಾಫರ್ಡ್ (W. L. Crawford) ಮತ್ತು ಸಿ. ಎಸ್. ಕ್ರಾಫರ್ಡ್ (C. S. Crawford) ಎಂಬಿಬ್ಬರು ಸಹೋದರರು ಕಾಫಿ ತೋಟಗಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ, ದಾನಧರ್ಮಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಪರಂಗಿ ತೋಟಗಾರರಲ್ಲಿ ಹೆಸರು ಗಳಿಸಿದವರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಕಾರ್ಯಸೌಧ ಇರುವುದು 'ಕ್ರಾಫರ್ಡ್ ಹಾಲ್'ನಲ್ಲಿ ಎಂಬುದನ್ನೂ

ಹಾಸನ ಮತ್ತು ಸಕಲೇಶಪುರ ಪಟ್ಟಣಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ರಾಫರ್ಡ್‌ರು ಒದಗಿಸಿಕೊಟ್ಟಿರುವ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಹಾಗೂ ವಿದ್ಯಾಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನೂ ನಾವಿಲ್ಲಿ ಸ್ಮರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಈ ಸಹೋದರರಿಬ್ಬರು ೧೮೮೭ರಲ್ಲಿ ಲಂಡನ್‌ನಿಂದ ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಬಂದು ಮಂಜರಾಬಾದ್ ಬಳಿ ಮೊದಲಿಗೆ ಕರ್ನಲ್ ಹೆನ್ರಿ ಗ್ರೀನ್ ಮತ್ತು ಬ್ರೂಕ್ ಮಾರ್ಕೆಟ್ ಎಂಬುವರ ಅಸಿಸ್ಟೆಂಟ್ ಸೂಪರಿಂಟೆಂಡೆಂಟರುಗಳಾಗಿ ಕೆಲಸಮಾಡಿದರು. ಆಮೇಲೆ ಅವರೇ ಸ್ವಂತ ಮೂರು ತೋಟಗಳನ್ನು ಮಾಡಿದರು. ಡಬ್ಲ್ಯು. ಎಲ್. ಕ್ರಾಫರ್ಡ್‌ರು 1914ರ ಮೊದಲನೆಯ ಮಹಾಯುದ್ಧದಲ್ಲಿ ಸೇವೆ ಸಲ್ಲಿಸಿ ಲೆಫ್ಟಿನೆಂಟ್ ಕರ್ನಲ್ ಆಗಿ ನಿವೃತ್ತರಾದರು. ಈ ಕರ್ನಲ್ ಕ್ರಾಫರ್ಡರು ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳ ಸಂಘದ ಅಧ್ಯಕ್ಷರಾಗಿ ಬಹಳ ವರ್ಷ ಸೇವೆ ಸಲ್ಲಿಸಿದರಲ್ಲದೆ, 'ಉಪಾಸಿ'(UPASI)ಯ[1] ವೈಸ್ ಚೇರ್‌ಮನ್ ಆಗಿಯೂ ಕೆಲಸಮಾಡಿದರು. ಹದಿನೈದು ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ಹಾಸನದ ಜಿಲ್ಲಾ ಬೋರ್ಡು ಸದಸ್ಯರಾಗಿದ್ದರು. ಮೈಸೂರು ಲೆಜಿಸ್ಲೇಟಿವ್ ಕೌನ್ಸಿಲ್‌ನಲ್ಲಿ ತೋಟಗಾರರ ಪರವಾಗಿ ಎರಡು ಸಲ ಸದಸ್ಯತ್ವ ಹೊಂದಿದ್ದರು.

ಇವರು ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಲು ಬಂದಾಗ ಕಂಡ ಮೈಸೂರು ನಗರ ಮತ್ತು ತೋಟ ಮಾಡುವುದರಲ್ಲಿ ಇದ್ದ ಕಷ್ಟನಷ್ಟಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳಿರುವುದನ್ನು ಅವರ ಮಾತುಗಳಿಂದಲೇ ಕೇಳಿ :[2]

ನಾನು ಮತ್ತು ನನ್ನ ಸಹೋದ್ಯೋಗಿ ತಮ್ಮ ಸಿ. ಎಸ್. ಕ್ರಾಫರ್ಡ್ ಲಂಡನ್‌ನಿಂದ ಹೊರಟು ಬಂದು ಇಂಡಿಯಾದ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಕಾಲಿಟ್ಟೆವು. ನಾವು ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಬಂದ ಉದ್ದೇಶ ಮೈಸೂರಿನ ಕಾಫಿ ತೋಟವೊಂದರಲ್ಲಿ ಕಿರಿಯ ಸಹಾಯಕ (Junior Assistant) ಆಗಿ ಕೆಲಸಮಾಡಲು. ಆಗ ನನಗೆ 18 ವರ್ಷ ವಯಸ್ಸು ; ನನ್ನ ತಮ್ಮನಿಗೆ 17 ವರ್ಷ.

ಮದ್ರಾಸಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಹಗಲು ಒಂದು ರಾತ್ರಿ ಇದ್ದು, ಮಾರನೆಯ ದಿನ ರಾತ್ರಿ

---

1. ಉಪಾಸಿ (UPASI) : United Planters Association South India.

2. ಈ ಆತ್ಮಕಥೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸಿಕೊಟ್ಟವರು ಈಗ ಊಟಿಯಲ್ಲಿರುವ ಆರ್. ರ್‍ಯಾಡ್‌ಕ್ಲಿಫ್ (R. Radcliffe) ಅವರು.

ಹೊರಟು ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ರೈಲಿನಲ್ಲಿ ಬಂದೆವು. ಅಲ್ಲಿಂದ ಬೆಳಗಿನ ರೈಲಿನಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರಿಗೆ ಹೊರಟೆವು. ಬೆಂಗಳೂರಿನಿಂದ, ಮೈಸೂರಿಗೆ ಒಂಬತ್ತು ಗಂಟೆ ಪ್ರಯಾಣ. ಆಗ್ಗೆ ಸರಕಾರಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ್ದು ಇದೊಂದೇ ರೈಲು. ಆಮೇಲೆ ಬೇರೆ ರೈಲುಗಳು ಬಂದುವು. ಬೆಂಗಳೂರು–ಮೈಸೂರು ರೈಲಿನಲ್ಲಿ ಉಗಿಯನ್ನು ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಡಲು ಕಲ್ಲಿದ್ದಲಿಗೆ ಬದಲು ಮರದ ಕಟ್ಟಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಕಾರಣ ರೈಲು ಮಾರ್ಗ್ಯೆ ಒಂದು ಕಡೆ ನಿಂತು ಬೇಕಾದ ಕಟ್ಟಿಗೆ ತುಂಬಿಕೊಂಡಿತು. ಬೆಂಗಳೂರು–ಮೈಸೂರು ರೈಲನ್ನು 1875–76ರಲ್ಲಿ ಒದಗಿದ ಕ್ಷಾಮಪರಿಹಾರ ಕಾರ್ಯವಾಗಿ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲಾಯಿತು ಎಂದು ನನ್ನ ಭಾವನೆ. ಆ ಘೋರ ಕ್ಷಾಮ ಮತ್ತು ಅದರ ಬೆನ್ನುಹಿಡಿದು ಬಂದ ವಾಂತಿಭೇದಿ ಜಡಾರ (cholera) ಮೈಸೂರಿನ ಮೂರನೆಯ ಒಂದರಷ್ಟು ಪ್ರಜೆಗಳನ್ನು ಆಹುತಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡಿತು.

ನಾವು ಮೈಸೂರು ನಗರದ ಪಾರ್ಸಿಯವರ ಗಾರ್ಡನ್ ಹೊಟೇಲ್ (Garden Hotel) ನಲ್ಲಿ ಎರಡು ದಿನ ಇದ್ದು, ನಗರವನ್ನೂ ಹಳೆಯ ಅರಮನೆಯನ್ನೂ ನೋಡಿದೆವು. ಅಂದಿಗೂ ಇಂದಿಗೂ ಎಷ್ಟು ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾಗಿದೆ ಮೈಸೂರು ನಗರ ! ಮೈಸೂರು ಈಗ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಸೊಗಸಾದ ನಗರವಾಗಿದೆ ಅಥವಾ ಅತ್ಯಂತ ಸೊಗಸಾದ ನಗರಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ. ಆಗ್ಗೆ ಮೈಸೂರು ನಗರದಲ್ಲಿ ಇದ್ದ ಮನೆಗಳೆಲ್ಲಾ, ಮಣ್ಣಿನ ಗೋಡೆ ಮತ್ತು ಮರದಿಂದ ಕಟ್ಟಿದವುಗಳು. ಕೋಟೆ ಮತ್ತು ಕೋಟೆಯ ಉತ್ತರಕ್ಕೆ ಕೆಲವು ವರ್ತಕರ ಮನೆಗಳಷ್ಟೇ ಆಗಿನ ಮೈಸೂರು. ಹಳೆಯ ಅರಮನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮರದಿಂದ ಕಟ್ಟಿದ್ದರು. ಇದು ಆಮೇಲೆ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟುಹೋದ ಕಾರಣ ಈಗಿನ ಹೊಸ ಅರಮನೆ ಕಟ್ಟಲಾಯಿತು. ಆಗ ಹಳೆಯ ಅರಮನೆ ಸುತ್ತಮುತ್ತ ಇದ್ದ ಹೊಲಸು ಮನೆಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ತೆಗೆದುಹಾಕಲಾಯಿತು. ಈಗ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ಇದ್ದ ಕೆಲವು ಕಲ್ಲಿನ ದೇವಸ್ಥಾನಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಅರಮನೆಯೊಂದೇ ಹಿಂದಿನ ಕೋಟೆಯ ಪ್ರದೇಶ ದಲ್ಲಿರುವುದು.

ಆಗಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಪ್ರಯಾಣ ಕಷ್ಟವಾಗಿತ್ತು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕುದುರೆ, ಎತ್ತಿನ ಸವಾರಿಗಾಡಿ ಮತ್ತು ಬಹಳ ಕಡಮೆ ದರ್ಜೆಯುದಾದ ಎತ್ತಿನ ಗಾಡಿ–ಇವು ಆಗಿನ ಕಾಲದ ವಾಹನಗಳು. ಅನುಕೂಲಸ್ಥರು ಮಾತ್ರ ಕುದುರೆ ಮೇಲೆ ಮತ್ತು ಸವಾರಿಗಾಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಯಾಣಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು,

ನಾವು ಒಂದು ಎತ್ತಿನ ಗಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಮಂಜರಾಬಾದಿಗೆ ಹೊರಟೆವು–ಹಾಸನದ ಮೂಲಕ. ಮೈಸೂರಿನಿಂದ ಹಾಸನಕ್ಕೆ 80 ಮೈಲಿಗಳು. ಇಷ್ಟು ದೂರದ ಪ್ರಯಾಣಕ್ಕೆ ಐದು ದಿನಗಳು ಹಿಡಿದುವು. ಹಾಸನದಿಂದ ಮಂಜರಾಬಾದಿಗೆ ಹತ್ತಿರದ ಕಾಫಿ ತೋಟಕ್ಕೆ ಒಂದು ದಿನ. ಹೀಗೆ ಒಟ್ಟು ಆರು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಎತ್ತಿನ ಗಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಯಾಣ ಮಾಡಿದೆವು. ನಮಗೆ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿದ ಪ್ರವಾಸಿಮಂದಿರಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆಮಾಡಿ ಬಡಿಸಲು ನಮ್ಮೊಡನೆ ಒಬ್ಬ ಅಡಿಗೆಯವನಿದ್ದ. ಹಗಲು ಪ್ರಯಾಣ ; ರಾತ್ರಿ ಎತ್ತುಗಳಿಗೆ ಬಿಡುವು. ಹೀಗಿತ್ತು ಪ್ರಯಾಣದ ರೀತಿ. ಎತ್ತಿನ ಬಾಡಿಗೆ ಹಾಸನದ ಗೌಡರವುಗಳು. ಬಾಡಿಯು ಆ

ಇಬ್ಬರು ಗೌಡರುಗಳು ಎಂಥ ದೊಡ್ಡ ಮನುಷ್ಯರುಗಳು ! ಪರದೇಶದವರಾದ ನಮ್ಮನ್ನು ಅವರೆಷ್ಟು ಆದರದಿಂದ ನೋಡಿಕೊಂಡರು ಅಂತೀರಿ !

ಇಡೀ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಬಹು ಸುಂದರವಾದ ಮಲ್ನಾಡು ಯಾರಿಗೂ ಗೊತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಮಲೇರಿಯಾ ರೋಗದ ಹಾವಳಿಯಂತೂ ಹೇಳತೀರದು. ಇಡೀ ಹಾಸನ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಸರಿಯಾದ ಡಾಕ್ಟರು ಇದ್ದುದು ಒಬ್ಬರೇ ಒಬ್ಬರು. ಈತ ಮದ್ರಾಸ್ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ನೀಡುತ್ತಿದ್ದ ಎಲ್.ಎಂ.ಎಸ್. (L.M.S.) ಪದವಿ ಪಡೆದಿದ್ದ ಪ್ರಥಮ ಡಾಕ್ಟರು. ಇನ್ನು ತಾಲೂಕು ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ 'ಹಾಸ್ಪಿಟಲ್ ಡ್ರೆಸರ್ಸ್' (Hospital Dressers) ಎಂಬುವರು ಮಾತ್ರ ಇದ್ದರು.

ಆಗ ಕೆಳದರ್ಜೆ ನೌಕರರಲ್ಲಿ 'ತಪ್ಪು ಮಾಡಿದರೆ ಕೊಪ್ಪಕ್ಕೆ ಹಾಕು' ಎಂಬ ಮಾತಿತ್ತು. ಬೆಂಗಳೂರಿನಿಂದ ಮಲೆನಾಡು ಪ್ರದೇಶಗಳಾದ ಶಿವಮೊಗ್ಗ, ಹಾಸನ ಮತ್ತು ಕಡೂರು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಿಗೆ ವರ್ಗ ಮಾಡಿದರೆ ಅದು ಗಡೀಪಾರು ಮಾಡಿದಂತೆಯೇ ಲೆಕ್ಕ. ಏಕೆಂದರೆ, 10–15 ದಿನಗಳು ಎತ್ತಿನ ಗಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಯಾಣ ಮಾಡಿ ಕೊಪ್ಪ ಮುಟ್ಟಬೇಕು. ಟಪಾಲನ್ನು ನಾಲ್ಕು ನಾಲ್ಕು ಮೈಲಿ ಹಂತಕ್ಕೆ ನೇಮಿಸಿದ 'ರನ್ನರ್'ಗಳು ಸಾಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಸಕಲೇಶಪುರಕ್ಕಾಗಲೀ ಹಾಸನಕ್ಕಾಗಲೀ ಬಹಳ ಹತ್ತಿರವಿದ್ದ ತಂತಿ ಕಚೇರಿ ಎಂದರೆ ಶ್ರೀರಂಗಪಟ್ಟಣಕ್ಕೆ ಸಮೀಪದಲ್ಲಿರುವ ಫ್ರೆಂಚ್‌ರಾಕ್ಸ್ (ಪಾಂಡವಪುರ). ಟೆಲಿಗ್ರಾಂಗಳನ್ನು ಟಪ್ಪಾಲು ಹೊರುವ 'ರನ್ನರ್'ಗಳು ತೆಗೆದುಕೊಂಡುಹೋಗಬೇಕು. ಬಹಳ ತುರ್ತು ಸುದ್ದಿಗಳನ್ನು ಜಿಲ್ಲಾ ಕೇಂದ್ರಗಳಿಗೆ ಒಂಟೆ ಮೇಲೆ 'ಸವಾರರು' ಸಾಗಿಸುತ್ತಾರೆಂದು ಹೇಳಿದರು. ಆದರೆ ನಾನು ಅಂಥ ಸವಾರರನ್ನು ನೋಡಲಿಲ್ಲ. ಅಂತೂ ಈ ಒಂಟೆ ಸವಾರ ಒಂದು ದಿನದಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರು ನಗರದಿಂದ ಹಾಸನ ಮುಟ್ಟಬಹುದಿತ್ತು.

ಹಿಂದಿನ ಆ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ದಿವಾನರು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಚಾರಮಾಡಿ ನೋಡಬೇಕಾದ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಮೂರು ದಿನ ಮೊಕ್ಕಾಂ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಮೂಡಿಗೆರೆಗೆ ಹೋಗುವ ಮುನ್ನ ಮೂರು ದಿನ ಸಕಲೇಶಪುರದಲ್ಲಿ ತಂಗಿದ್ದ ಆ ಮಹನೀಯರಾದ ದಿವಾನ್ ಶೇಷಾದ್ರಿ ಅಯ್ಯರ್ ಅವರನ್ನು ನಾನು ಭೇಟಿಮಾಡಿದ್ದು ನನಗಿನ್ನೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜ್ಞಾಪಕ. ಈಗ ನಮ್ಮ ಮಂತ್ರಿಗಳು ಬಂದರೆ ಓಡಿಹೋಗುವುದನ್ನೇ ನೋಡುತ್ತಾರೆ. ಇಷ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಸ್ಥಳದ ಜನಗಳ ಪರಿಚಯವನ್ನಾಗಲೀ ಅವರ ಕಷ್ಟಗಳನ್ನಾಗಲೀ ಅರಿತುಕೊಳ್ಳುವುದು ಕಷ್ಟ.

ಆಗ್ಗೆ ಇಡೀ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಇದ್ದುದು ನಾಲ್ಕೇ ನಾಲ್ಕು ದೊಡ್ಡ ಸೇತುವೆಗಳೆಂದು ನನಗೆ ಜ್ಞಾಪಕ. ಭದ್ರಾ ಅಥವಾ ಬೇರೆ ನದಿಗಳನ್ನು ತೆಪ್ಪದ ಮೇಲೋ ಅಥವಾ ನೀರು ಬಹಳ ಆಳವಿದ್ದರೆ ದೋಣಿಯ ಮೇಲೋ ದಾಟಬೇಕಿತ್ತು. ಕುದುರೆಯನ್ನು ತೆಪ್ಪಕ್ಕೆ ಕಟ್ಟಿ ಆಚೆ ದಡ ಸೇರಿಸಬೇಕಿತ್ತು.

ಈಗ ನಾವು ಕರಡೀಕಾನ್ ತೋಟಗಳನ್ನು ಮಾಡಿದ ಬಗ್ಗೆ ಕೆಲವು ವಿಷಯ ಹೇಳಬಯಸುತ್ತೇನೆ. ನನಗೂ ನನ್ನ ತಮ್ಮ ಸಿ. ಎಸ್. ಕ್ರಾಫರ್ಡನಿಗೂ ಕಾಫಿ ತೋಟ

ಮಾಡಿಸುವ ಕೆಲಸ ತುಂಬಾ ಹಿಡಿಸಿತು. ಆ ಸುಂದರವಾದ ನಾಡು, ಜನರು, ನಮ್ಮ ನೆರೆಹೊರೆ, ನಮ್ಮ ಕೂಲಿ ಆಳುಗಳು—ಇವೆಲ್ಲಾ ನಮಗೆ ಮೆಚ್ಚುಗೆಯಾದುವು. ಒಂದು ದಿನವೂ ನಾವು ನಮ್ಮ ಕೂಲಿಗಳೊಡನೆ ಜಗಳವಾಡಿದ್ದು ನೆನಪಿಲ್ಲ. ಹೊಸ ಕಾಡುಜಾಗದಲ್ಲಿ ರಸ್ತೆ ಮಾಡಿ, ಗಿಡ ಗೆಂಡೆಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು, ಕಾಫಿ ನೆಡುವ ಕೆಲಸ ನನ್ನ ತಮ್ಮನ ಪಾಲಿಗೆ ಬಿತ್ತು. ಆತ ಈ ಕೆಲಸವನ್ನು ಬಹು ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ. ಅವನ ಶ್ರಮದಿಂದ ನಾವು ಮೂರು ತೋಟ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾಯಿತು. ಮೊದಲು ಕಾಡು ಕಡಿದು ಕಾಲುದಾರಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಇದು ಸುಲಭವಾದ ಕೆಲಸವೇನಾಗಿರಲಿಲ್ಲ. ಆಮೇಲೆ ಕೂಲಿಯವರ ಮನೆ ಕಟ್ಟುವುದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಜಾಗವನ್ನು ಆರಿಸುವುದು. ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಕೂಲಿಯವರು ಸಿಕ್ಕದಿದ್ದುದರಿಂದ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡದಿಂದ ಅವರನ್ನು ಕರೆಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆಮೇಲೆ ಗಾಡಿ ದಾರಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಆರೇಳು ಮೈಲಿ ಉದ್ದ ಗಾಡಿ ಜಾಡು ಮಾಡಿ, ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಮೋರಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ, ದೊಡ್ಡ ಹಳ್ಳಗಳಿಗೆ ಸೇತುವೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿದೆವು. ಗಂಗೆಗಿರಿ ಬೆಟ್ಟದ ಶ್ರೇಣಿಗೆ ಹೋಗುವುದಕ್ಕಾಗಿ 4,000 ಅಡಿ ಎತ್ತರದವರೆಗೆ ಆಲ್ದೂರು–ಬಾಳೆಹೊನ್ನೂರು ಜಿಲ್ಲಾಬೋರ್ಡು ರಸ್ತೆಯಿಂದ ಹದಿನಾಲ್ಕು-ಹದಿನೈದು ಮೈಲಿ ರಸ್ತೆ ಮಾಡಿದೆವು. ಈ ರಸ್ತೆ ಖರ್ಚನ್ನೆಲ್ಲಾ ನಾವೇ ವಹಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಯಿತು. ಜಿಲ್ಲಾ ಬೋರ್ಡ್ ಆಗಲೀ ಲೋಕೋಪಯೋಗಿ ಇಲಾಖೆಯಾಗಲೀ ಮೂರು ಕಾಸೂ ಕೊಡಲಿಲ್ಲ. ಈ ರಸ್ತೆ ಮಾಡಿದ್ದು ನೂರು ಚದರ ಮೈಲಿ ವಿಸ್ತೀರ್ಣದಷ್ಟು ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಹೊರ ಪ್ರಪಂಚಕ್ಕೆ ತೆರೆದಂತಾದರೂ ಯಾರಿಂದಲೂ ಸಹಾಯ ಒದಗಲಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಅದು ಮುಗಿಯುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮೊದಲೇ ಆ ರಸ್ತೆಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿದವರು ಫಾರೆಸ್ಟ್ ಇಲಾಖೆಯವರು–ಗಂಧದ ಮರ ಸಾಗಿಸಲು! ಇದಕ್ಕೆ ಮೊದಲು ಗಂಧದ ಮರಗಳೆಲ್ಲಾ ಕಾಡ್ಗಿಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟು ಬೂದಿಯಾಗಿ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದುವು.

ನಾವು ಕರಡೀಕಾನ್ ತೋಟ ಆರಂಭಿಸಿದಾಗ ಬಹಳ ಹತ್ತಿರದಲ್ಲಿದ್ದ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಸೌಕರ್ಯವೆಂದರೆ 25 ಮೈಲಿ ದೂರದಲ್ಲಿದ್ದ ಒಂದೇ ಒಂದು ಆಸ್ಪತ್ರೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ನಾವೇ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಆಸ್ಪತ್ರೆಯನ್ನು ಆರಂಭ ಮಾಡಿದೆವು. ಎಂಟು ಹಾಸಿಗೆಗಳುಳ್ಳ ಆ ಆಸ್ಪತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತರಬೇತಾದ ಡಾಕ್ಟರನ್ನು ನೇಮಕಮಾಡಿದೆವು. ನಮ್ಮ ಕೂಲಿಗಳಿಗೆ ಸಾಂಕ್ರಾಮಿಕ ರೋಗಗಳು ಸೋಂಕುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಕಾರಣವೇನೆಂದರೆ, ಅವರ ಮನೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟುವುದಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾದ ಸ್ಥಳ ಆರಿಸುತ್ತಿದ್ದುದು ಮತ್ತು ಗುಡ್ಡದ ಮೇಲೆ ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದ ನೀರನ್ನು ಕೆಳಕ್ಕೆ ನಲ್ಲಿಗಳಲ್ಲಿ ತಂದು ಕುಡಿಯಲು ಒದಗಿಸುತ್ತಿದ್ದುದು.

ಕಾಫಿ ತೋಟದ ಉದ್ಯಮ ಬಹಳ ಆನಂದದಾಯಕವೂ ಕುತೂಹಲಕಾರಿಯೂ ಆದದ್ದು, ಲಾಭದಾಯಕವೂ ಹೌದೆನ್ನಿ. ಯಾವಾಗ ? ತಮ್ಮ ತೋಟ ಬಿಡದೆ ಅಲ್ಲೇ ನಿಂತು ಕಷ್ಟಪಟ್ಟು ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದಾಗ. ಮಲೇರಿಯಾಕ್ಕೆ ಹೆದರಬಾರದು. ನನಗೆ ಆಶ್ಚರ್ಯವಾಗುವ ವಿಷಯವೆಂದರೆ ವಿದ್ಯಾವಂತರಾದ ಮೈಸೂರಿನ ತರುಣರು ಕಾಫಿ ತೋಟದ ಉದ್ಯಮಕ್ಕೆ ಕೈಹಾಕದಿರುವುದು. ಕಾಫಿ ತೋಟ, ಟೀ ತೋಟ, ಏಲಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಮೆಣಸಿನ ಉದ್ಯಮಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ಮೈಸೂರಿನವರು ಮಾಡದೆ ಬಹುತೇಕ [illegible]

ಕನ್ನಡವವರಿಗೆ ಬಿಟ್ಟುಬಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಈಚೆಗೆ ತಿರುವಾಂಕೂರಿನವರು ಬರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅವರು ಜಯಪ್ರದರಾಗಿ ತಮ್ಮ ಉದ್ಯಮ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಆರ್. ಜಿ. ಫಾಸ್ಟರ್

ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಕಾಫಿ ತೋಟದ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಕರಾಗಿಯೋ ಅಥವಾ ಮಾಲೀಕರಾಗಿಯೋ ಬಂದ ಪರಂಗಿಯವರು ಎರಡು ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ತಪ್ಪದೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು: ಒಂದನೆಯದು, ದಿನಚರಿಯನ್ನು ಬರೆಯುವುದು; ಎರಡನೆಯದು, ಮಾತೃದೇಶಕ್ಕೆ ಪತ್ರಗಳನ್ನು ಬರೆಯುವುದು. ದಿನಚರಿಯನ್ನು ಬರೆಯುವುದು ತುಂಬಾ ಆವಶ್ಯಕವಾಗಿತ್ತು. ಏಕೆಂದರೆ, ತೋಟದ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಕನಾಗಿ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಬಂದವನು ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿದ್ದ ತನ್ನ ಧಣಿಗೆ ತಿಂಗಳು ತಿಂಗಳೂ ವರದಿ ಸಲ್ಲಿಸಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಆ ವರದಿ ಸಲ್ಲಿಸಲು ಈ ದಿನಚರಿಗಳು ತುಂಬಾ ಸಹಾಯಕವಾಗಿದ್ದುವು. ಇನ್ನು ಪತ್ರಗಳನ್ನು ಅವರು ಬರೆಯದಿರಲು ಆಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಆರು ಸಾವಿರ ಮೈಲಿಗಳಾಚೆ ಇದ್ದ ತಂದೆ ತಾಯಿಯರಿಗೆ, ಅಕ್ಕ ತಂಗಿಯರಿಗೆ, ಹೆಂಡತಿ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಕಾಗದ ಬರೆಯದಿರುವುದೆಂದರೆ ಹೇಗೆ? ಅದೊಂದೇ ಪೂರ್ವ ಪಶ್ಚಿಮಗಳ ಅಪಾರ ದೂರವು ಹತ್ತಿರವಾಗುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದುದು. ಆದರೆ ಈ ಪತ್ರಗಳು ನಮಗೆ ದೊರೆತಿಲ್ಲ; ದೊರಕಿದ್ದರೆ ಬಹಳ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾದ ವಿಷಯಗಳು ಸಿಕ್ಕುತ್ತಿದ್ದುವು.

ದಿನಚರಿ ಕೇವಲ ಒಬ್ಬರೇ ಒಬ್ಬರದು ಸಿಕ್ಕಿದೆ. ಅದು ಈಗ ಸಕಲೇಶಪುರದ ಬಳಿ ಇರುವ ಹೊಸೂರು ತೋಟದ 'ವಿಸಿಟಿಂಗ್ ಮ್ಯಾನೇಜರ್' ಆಗಿರುವ ಆರ್. ಜಿ. ಫಾಸ್ಟರ್ (R. G. Foster) ಅವರ ತಂದೆ ಆರ್. ಜಿ. ಫಾಸ್ಟರ್. (R. G. Foster) ಅವರದು. ಈ ಫಾಸ್ಟರ್ ಅವರು 1895ರಲ್ಲಿ ಸಿ. ಹೆಚ್. ಬ್ರ್ಯಾಂಡ್ (C. H. Brand) ಎಂಬುವರಿಗೆ ಸೇರಿದ್ದ ಕರ್ಜಿಕೋಡ ತೋಟದ ಅಸಿಸ್ಟೆಂಟ್ ಮ್ಯಾನೇಜರಾಗಿ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಮೂವತ್ತು ರೂಪಾಯಿ ಸಂಬಳದ ಮೇಲೆ ಬಂದರು. ಆಮೇಲೆ ಸುಮಾರು ಒಂದು ವರ್ಷದನಂತರ ಸಂಬಳ ತಿಂಗಳಿಗೆ 100 ರೂಪಾಯಿಗೆ ಏರಿತು. ಕೆಲವು

ವರ್ಷಗಳನಂತರ ಕ್ಲಿಫರ್ಡ್ ಮೊರ್ಗದ್ದೆ (Clifford Morgadde) ಎಂಬು ವರೊಡನೆ ಪಾಲುದಾರರಾದರು.

ಇವರು ಬರೆದ ಎರಡು ವರ್ಷಗಳ ದಿನಚರಿಯಿಂದ ಆರಿಸಿದ ಕೆಲವು ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಇಲ್ಲಿ ಇದ್ದಕಿದ್ದಂತೆ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ತೋಟದ ಕೆಲಸದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ದಿನವೂ ದಿನಚರಿಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ್ದರೂ, ಅವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಒಂದೆರಡು ಕಡೆ ಮಾತ್ರ ಹೇಳಿ, ಉಳಿದ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಿಟ್ಟಿದೆ. ಈ ದಿನಚರಿಯನ್ನು 'Charles Letts's Improved Office Diary and Note Book' ಎಂಬ ಅಚ್ಚಾದ ಡೈರಿಯಲ್ಲಿ ಬರೆಯಲಾಗಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ದಿನಚರಿ ಮತ್ತು ದಿನದ ಜಮಾ ಖರ್ಚು ಎರಡನ್ನೂ ಬರೆಯುವ ಒಂದು ವಿಚಿತ್ರ ರೀತಿಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸಲಾಗಿದೆ. ದಿನಚರಿ 1895ನೆಯ ಜನವರಿ 1 ರಿಂದ ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಆರಂಭವಾಗುವ ಮುನ್ನ 'May your heart grow young: As the year grows old'ಎಂಬ ಮಾತುಗಳಿವೆ:

1895ನೆಯ ಜನವರಿ 1ನೆಯ ತಾರೀಕು ಮಂಗಳವಾರ ಸಂಜೆ 5 ಗಂಟೆಗೆ ಮದ್ರಾಸಿನಲ್ಲಿ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಇಳಿದೆ. ಮ್ಯಕ್ ಡೋವಲ್ (Mac Dowall) ಆಫೀಸಿಗೆ ಹೋದೆ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಜಂಖಾನಕ್ಕೆ ಹೋದೆ. ರಾತ್ರಿ ಊಟಕ್ಕೆ ರೇವಿಗೆ (Reva-ರೇವು-ಬಂದರು) ಹೋದೆ. ಮಿಸ್ಟರ್ ಮತ್ತು ಮಿಸೆಸ್ ಬಿ. ಬ್ರೌನ್ (Browne) ಅವರು ಮಿಸ್ಟರ್ ರಾಫೆಲ್ಸರ (Mr. Raffels) ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಊಟಕ್ಕೆ ನಿಂತರು.

2 11 ಗಂಟೆಗೆ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಇಳಿದು ಸುಂಕದ ಮನೆಗೆ ಹೋದೆ. ನನ್ನ 'ಸಾಮಾನು'ಗಳಿಗೆ 39 ರೂ ಸುಂಕ ಬಿತ್ತು. ಆಮೇಲೆ ಮ್ಯಕ್ ಡೋವಲರ ಮನೆಗೆ ಹೋದೆ. ಅಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ತಿಂಡಿ (tiffin) ಆಯಿತು. ಮಿಸ್ಟರ್ ಸಿ. ಮತ್ತು ನನ್ನನ್ನು ಆಫೀಸಿನಲ್ಲಿ ಇಳಿಸಿದರು. ಅಲ್ಲಿ ಎರಡು ಹಗಲು ಒಂದು ರಾತ್ರಿ ಇದ್ದೆವು. ಬಹಳ ಖುಷಿಯಾಗಿ ಕಾಲ ಕಳೆದೆವು.

3 ಮದ್ರಾಸ್ ಕ್ಲಬ್ಬಿಗೆ ಹೋಗಿ ಅಲ್ಲಿ ಟಿಫಿನ್ ಮುಗಿಸಿದೆವು. 1½ ರೂಪಾಯಿ ಕೊಟ್ಟು 100 ಚುಟ್ಟಾ (cigar)ಗಳನ್ನು ಕೊಂಡುಕೊಂಡೆ. ಊಟದ ಮೇಲೆ ಬೀರ್ ಕುಡಿದೆ. ಮಿಸ್ಟರ್ ಬ್ರೌನ್ ಅವರಿಗೆ ನಾಲ್ಕುಶೀಶೆ ಕಳುಹಿಸಿದೆ. ಒಟ್ಟು ಖರ್ಚು 9 ಆಣೆ. ಸಂಜೆ 6-40ರ ರೈಲಿನಲ್ಲಿ ಅರಕೋಣಂಗೆ ಹೊರಟೆ. ಅರಕೋಣಂನಲ್ಲಿ ಊಟ, ಖರ್ಚು 6 ಆಣೆ, ಟಿಕೇಟಿಗೆ 15½ ರೂಪಾಯಿ.

4 ತಿಂಗಳಿಗೆ 10 ರೂಪಾಯಿ ಸಂಬಳದ ಮೇಲೆ ಒಬ್ಬ 'ಛೋಕ್ರಾ'(chokra)

ನನ್ನು ನೇಮಿಸಿಕೊಂಡೆ. ಅವನಿಗೆ 8 ರೂಪಾಯಿ ಮುಗುವಳಿ ಕೊಟ್ಟೆ. ಬೇಗಳೂರನ್ನು ಬೆಳಗ್ಗೆ 6 ಗಂಟೆಗೆ ತಲುಪಿದೆ. ಮಿಸೆಸ್ ಫರ್‍ರಾರ್‌ಗೆ (Mrs. Farrar) ಕಾಗದ ಬರೆದೆ, 'ಕಡ್ಡಂ' (Cuddom)ನಲ್ಲಿ ತಂಗಿದೆ.

5 ಸಂಜೆ 4 ಗಂಟೆವರೆಗೆ ಕಡ್ಡಂನಲ್ಲಿದ್ದೆ. ಖರ್ಚು 5 ರೂಪಾಯಿ 5 ಆಣೆ 3 ಕಾಸು. ಹುಡುಗನಿಗೆ ದಿನಕ್ಕೆ 4 ಆಣೆಯಂತೆ ಖರ್ಚಿಗೆ ಕೊಟ್ಟೆ. ಬೆಂಗಳೂರು ಬಿಡುವ ಮುನ್ನ ಒಟ್ಟು 160 ರೂಪಾಯಿ 5 ಆಣೆ ಕೊಟ್ಟು ಅಕ್ಕಿ, ಚಾಕು, ಪುಡಿ, ಬೆಂಕಿಕಡ್ಡಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಕೊಂಡೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಗಾಡಿ ಬಾಡಿಗೆಯೂ ಸೇರಿದೆ. ರೈಲಿನ ಪ್ರಯಾಣದ ವೇಳೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಿದ್ದೆ ಮಾಡಿದೆ.

6 ಭಾನುವಾರ–ಬೆಳಗ್ಗೆ 5-20ಕ್ಕೆ ಕಡೂರು ತಲುಪಿದೆ. 7–25ಕ್ಕೆ ಕಡೂರಿನಿಂದ ಟಾಂಗಾದಲ್ಲಿ ಮಿಸ್ ಸ್ಮಿತ್ ಮತ್ತು ಮಕ್ಕಳ ಸಮೇತ ಹೊರಟು, ಮಧ್ಯಾಹ್ನ 2–15ಕ್ಕೆ ಚಿಕ್ (ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು) ತಲುಪಿದೆ. ಊಟ ಮಾಡಿ ಟ್ರಾವಲರ್ಸ್ ಬಂಗಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಲಗಿದೆ.

7 ರಾತ್ರಿ ಬಹಳ ಒದ್ದಾಡಿದೆ. ಮೈಗೆ ಸ್ವಸ್ಥವಿಲ್ಲ, ಅಲ್ಲದೆ ಭೇದಿ. ಮಧ್ಯಾಹ್ನ 2-15ಕ್ಕೆ ಟಾಂಗಾದಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರಿನಿಂದ ಹೊರಟು, 6 ಗಂಟೆಗೆ ಅರ್ಲ ದೋರಿಗೆ (ಆಲ್ದೂರು) ಬಂದೆ, ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ಜೊತೆಯಲ್ಲೇ ತಂದೆ. ಮಿಸ್ಟರ್ ಬಿ. ಜೊತೆ ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಮಲಗಿದೆ. ರಾತ್ರಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಿದ್ದೆ ಬಂತು.

8 ಮಿಸೆಸ್ ಬಿ, ಮಿಸ್ ಸ್ಮಿತ್ ಮತ್ತು ಮಕ್ಕಳು ಟಾಂಗಾದಲ್ಲಿ ಹೊರಟರು. ನಾನು, ಮಿಸ್ಟರ್ ಬಿ. ಮತ್ತು ಮಿಸ್ಟರ್ ಸಿ. ಎರಡು ಚಕ್ರದ ಕುದುರೆ ಗಾಡಿಯಲ್ಲಿ (dog cart) ಹೊರಟೆವು. 2-15ಕ್ಕೆ ಬಾರ್ಲಿಹೊನೂರ್ (Barlihonour–ಬಾಳೆಹೊನ್ನೂರು) ಕ್ಲಬ್ ತಲುಪಿದೆವು. ಅಲ್ಲಿ ಕಿಂಗ್–ಚರ್ಚ್, ಬಿಡಿ ಮತ್ತು ರೀಡ್ಸ್ (King-Church, Bidy, Reads) ಇವರ ಭೇಟಿಯಾಯಿತು. ಒಂದು ಗಾಡಿ ಮುರಿದುಹೋಯಿತು. ವ್ಹಿಸ್ಕಿ ಇದ್ದ ಎರಡು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳೂ ಜಜ್ಜಿಹೋದುವು.

9 ಬಾಳೆಹೊನ್ನೂರು ಕ್ಲಬ್ಬಿನಿಂದ ಹೊರಟು ಮಿಸ್ಟರ್ ಬಿ. ಮತ್ತು ಸಿ. ಸಮೇತ ಮೂಯಿರ್‌ಗುಡಿ (Muirgudi) ಹೊಸ ಬಂಗಲೆ ಮುಟ್ಟಿದೆವು. ಮೆಸರ್ಸ್ ಎ ಮತ್ತು ಎಫ್. ಕ್ಲಿಫರ್ಡ್ (Messrs. A. and F. Clifford) ಅವರನ್ನು ಕಂಡೆವು. ಕರ್ಕಿಕೊಂಡವನ್ನು ಮಧ್ಯಾಹ್ನ 12-30ಕ್ಕೆ ತಲುಪಿದೆವು. ಮನೆಯಿಂದ ಎರಡು ಪತ್ರಗಳು ಬಂದಿದ್ದುವು. ಬಿ. ಮತ್ತು ಸಿ. ಸಮೇತ ಎಸ್ಟೇಟಿನ ಕೆಲವು ಭಾಗಗಳನ್ನು ಸುತ್ತಾಡಿ ನೋಡಿದೆವು.

10

10 ಹತ್ತು ಗಾಡಿ ಕುರಿಗೊಬ್ಬರ ಸುರಿಸಿದೆ. 10 ಗಾಡಿ ಅಂದರೆ 453 ಬುಷೆಲುಗಳು. ಒಂದು ಬುಷೆಲಿಗೆ $5\frac{1}{2}$ ಆಣೆ. ಮಿಸ್ಟರ್ ಬ್ರೌನ್‌ಗೆ $10\frac{1}{4}$ ರೂಪಾಯಿ ಸಾಲ ಕೊಟ್ಟೆ. ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ಯುವ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ಹೋಗಿಬಂದೆ.

11 ಈ ದಿನ 5 ಗಾಡಿ ಅಂದರೆ 302 ಬುಷೆಲುಗಳಷ್ಟು ಕುರಿ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕಿಸಿದೆ. ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ಯುವ (pickers) ಮತ್ತು ಗಿಡ ಕತ್ತರಿಸುವಲ್ಲಿಗೆ (pruners)ಹೋಗಿಬಂದೆ. ಒಂದು ಹಾವು ಕಂಡೆ. 8ನೆಯ ತಾರೀಕಿನ ಗಾಡಿ 6 ' ಗಂಟೆಗೆ ಬಂತು. ಒಗೆಯಲು 33 ಬಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಧೋಬಿಗೆ ಕೊಟ್ಟೆ.

12 ಬೆಳಗ್ಗೆ 7 ಗಂಟೆಗೆ ಆಳುಗಳ ಲೆಕ್ಕ ತೆಗೆದುಕೊಂಡೆ (roll call). ಎರಡು ಸಲ 7 ಅಡಿ ಉದ್ದದ ಕೇರೆಹಾವನ್ನು (rat snake) ಕಂಡೆ. ಮನೆಗೆ ತಂದೆ ತಾಯಂದಿರಿಗೆ ಕಾಗದ ಬರೆದೆ.

13 ಮೂಯಿರ್‌ಗುಡಿಯ ಕ್ಲಿಫರ್ಡ್‌ರಲ್ಲಿಗೆ ಬೆಳಗಿನ ತಿಂಡಿಗೆ (break-fast) ಹೋದೆ. ನನ್ನ ಬಂದೂಕನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದು 6 ಅಡಿ ಉದ್ದದ ಕೇರೆ ಹಾವನ್ನು ಹೊಡೆದೆ. ಕೆಂಪು ಅಳಿಲೊಂದಕ್ಕೆ ಹೊಡೆದೆ ; ಆದರೆ ಗುರಿ ತಪ್ಪಿತು.

14 ಬೆಳಗ್ಗೆ ನಾಲ್ಕು ಜನ ಕೂಲಿ ಆಳುಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಮನೆಯ ಪಡಸಾಲೆಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಮಾಡಲು ಆರಂಭಿಸಿದೆ. ಟಾಂಗಾಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಎರಡು ಬಿಳಿ ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಕೊಳ್ಳಲು ಮಿಸ್ಟರ್ ಬಿ. ಅವರಿಗೆ 150 ರೂ. ಕೊಟ್ಟೆ. ಡೇವಿಡ್ ಕಾಪರ್‌ಫೀಲ್ಡ್ ಕುದುರೆ ಸ್ವಲ್ಪದರಲ್ಲಿ ಎರಡನೆಯ ತರಗತಿ ರೇಸಿನಲ್ಲಿ ಸೋತುಬಿಟ್ಟಿತು. ಮಧ್ಯಾಹ್ನ 'ಸಾಮಾನು'ಗಳನ್ನು (saman) ಇಳಿಸಿ ಪಡಸಾಲೆಗೆ ತರಿಸಿಟ್ಟೆ. ಹುಲಿಯೊಂದು ಎತ್ತನ್ನು ಹಿಡಿಯಿತು. ಆದರೆ ಜನರು ಹುಲಿಯನ್ನು ಓಡಿಸಿದರು. ಎತ್ತನ್ನು ತಂದು ಕಟ್ಟಿಹಾಕಿದರು. ಈ ದಿನ 21 ಬುಷೆಲ್‌ಗಳಷ್ಟು ಹಸುರು ಕಾಫಿ ಕೊಯ್ಯಲಾಯ್ತು ಮತ್ತು 14 ಬುಷೆಲ್‌ಗಳಷ್ಟು ಬಿದ್ದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಆರಿಸಲಾಯ್ತು.

15 ಈ ದಿನ ನನ್ನ ಮಲಗುವ ಕೋಣೆಯನ್ನು ಸರಿಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅಲ್ಲಿ ಮಲಗಿದೆ. ಮಿಸೆಸ್ ಫರಾಳಿಗೆ ಪತ್ರ ಬರೆದೆ. ಬ್ರೌನರಿಗೂ ನನಗೂ ಆಗಬೇಕಾದ ಲೆಕ್ಕಾಚಾರ ಫೈಸಲ್ಮಾಡಿಕೊಂಡೆ. 110 ರೂ. ಆಯಿತು.

16 ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಚಿತ್ರಪಟಗಳನ್ನು ತೂಗುಹಾಕಿದೆ. ನನ್ನ ಕೋಣೆಗೆ ಜಮಖಾನ ಹಾಸಿದೆ. ತಾಯಿಂದ, ತಂದೆಯಿಂದ ಮತ್ತು ಬೇಬಿಯಿಂದ ಕಾಗದಗಳು ಬಂದುವು. ಈ ದಿನ ಕೊಯ್ದ ಹಣ್ಣು $17\frac{1}{2}$ ಬುಷೆಲುಗಳು ಮತ್ತು ಆರಿಸಿದ ಹಣ್ಣು $9\frac{1}{2}$ ಬುಷೆಲುಗಳು. ಎರಡು ಎತ್ತುಗಳಿಗೆ ಕೀಡೆಹುಳು ಬಿದ್ದು ಮಲಗಿಬಿಟ್ಟುವು.

21 ತಂದೆ ತಾಯಿಯರಿಗೆ ಪತ್ರ ಬರೆದೆ. ಬಟ್ಲರನನ್ನು ಹೊಡೆದದ್ದಕ್ಕಾಗಿ ಘೋಕ್ರಾನಿಗೆ 5 ರೂಪಾಯಿ ಜುಲ್ಮಾನೆ ಹಾಕಿದೆ.

22 ಈ ದಿನ ಕೂಲಿಗಳು ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಬರಲಿಲ್ಲ. ಅವರು ಅವರ ಮಾರಮ್ಮ ದೇವರಿಗೆ 53 ಕೋಳಿಗಳನ್ನು ಬಲಿಕೊಟ್ಟು ; ಆಮೇಲೆ ಅವನ್ನು ತಿಂದರು.

27 (ಭಾನುವಾರ)–ಮಿಸೆಸ್ ಮೋರ್ತಿ (Mrs. Morthy), ಮಿಸೆಸ್ ಮತ್ತು ಮಿಸ್ ಬ್ರೆಟ್(Brett), ಮಿಸ್ಟರ್ ಪೋರ್ಟರ್(Mr. Porter) ಮತ್ತು ಮಿಸ್ಟರ್ ಅಪ್‌ಹಿಲ್ (Mr. Uphill) ಬಂದು ಮಾತ ನಾಡಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋದರು.

29 ಕೆಲಸದ ಮೇಲೆ ಹೋಗಿ ನೋಡಿಕೊಂಡುಬಂದೆ. ಹಳೆಮನೆ ಕೆಡವಿಸುವ ಕೆಲಸ ಹೆಚ್ಚು ಕಮ್ಮಿ ಈದಿನ ಮುಗಿದಂತಾಯಿತು. ಒಂದು ಇಲಿ ಹೊಡೆದೆ : ಇನ್ನೊಂದು ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಂಡಿತು. ಮಿಸ್ಟರ್ ಮತ್ತು ಮಿಸೆಸ್ ಮೊನಾರ್ಡ್ (Mr. and Mrs. Monard) ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಬಂದು ಮಾತಾಡಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋದರು.

30 (ಮಂಗಳೂರಿನ) ಬಾಸೆಲ್ ಮಿಷನಿಗೆ ಕಾಗದ ಬರೆದೆ. ಮಿಸ್ಟರ್ ಬಿ.ಗೆ ಹುಷಾರಿಲ್ಲ.

ಫೆಬ್ರುವರಿ 2 ಫಾದರ್ ಲಾರಿಯವರು ಬಂದು ಇಡೀ ರಾತ್ರಿ ನನ್ನೊಡನೆ ಇದ್ದರು.

7 ಬಾಳೆಹೊನ್ನೂರು ಕ್ಲಬ್ಬಿನಿಂದ ಬಿಲ್ಲು, ಚಂದಾ ವಗೈರೆ 30 ರೂಪಾಯಿ. ಮಧ್ಯಾಹ್ನ 1 ಗಂಟೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಳೆ.

12 ಮೆಸರ್ಸ್ ಎ. ಮತ್ತು ಈ. ಕ್ಲಿಫರ್ಡ್ ಮತ್ತು ಥಾಮ್‌ಸನ್ ಬಂದರು. ಅವರೊಡನೆ ಟೆನ್ನಿಸ್ ಆಡಿದೆ.

15 ಬೆಂಗಳೂರಿನಿಂದ ಹಿಗ್ಗಿನ್‌ಬಾತಮ್ಸ್ ಅವರಿಗೆ ಕ್ಯಾನರೀಸ್ ಡಿಕ್ಷನರಿಗೆ (ಕನ್ನಡ ಅರ್ಥಕೋಶ) ಕಾಗದ ಬರೆದೆ.

17- (ಭಾನುವಾರ) ಕೂದಲು ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಂಡೆ. ಒಂದು ರೂಪಾಯಿ ಕೊಟ್ಟೆ– ಬಹಳ ದುಬಾರಿ.

21 ಬೆಳಗ್ಗೆ ಲೆನಾ (Lena) ನನ್ನೊಡನೆ ಬಂದಿತು. ಕಳೆದ ರಾತ್ರಿ ಒಂದು ವಿಚಿತ್ರ ಕನಸು–ಎಲ್. ಸಿ. ಯನ್ನು ಕುರಿತು. ಬಹುಶಃ ನನ್ನ ಪತ್ರದ ಕಾರಣ ಎಂದು ತೋರುತ್ತದೆ. ತಂದೆಯಿಂದ ಪತ್ರ.

22 ಕುರಿಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕುವ ಜನರೊಡನೆ ಹೋಗಿದ್ದೆ. ಐದು ಜನ ಹೆಂಗಸರಿಗೆ ಅರ್ಧ ದಿನದ ಸಂಬಳದಷ್ಟು ಜುಲ್ಮಾನೆ ಹಾಕಿದೆ–ಕೆಲಸ ಮಾಡದಿದ್ದುದ ಕ್ಕಾಗಿ. ಮಿಸ್ಟರ್ ಬುಕಾನನರಿಂದ ಕಾಗದ ಬಂದಿತು.

23 ಕೊಪ್ಪಕ್ಕೆ ಹೊರಟೆ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಜಮಖಾನಕ್ಕೆ ಹೋದೆ.

25 ಟೆನ್ನಿಸ್ ಆಡಿಕೊಂಡು ಸಂಜೆ 4–30ಕ್ಕೆ ಕರ್ಕಿಕೊಂಡಕ್ಕೆ ಹೊರಟೆ. ಬಾಸೆಲ್ ಮಿಷನಿಗೆ ಕಳುಹಿಸಿದ ಮಸಿಆರ್ಡರಿನ ರಸೀತಿ ಬಂದಿತ್ತು.

26 ಅಲಗೇಶ್ವರಕ್ಕೆ ಹೆಣ್ಣುಕುದುರೆಯ ಮೇಲೆ ಹೋದೆ. ಒಂದು ದಾರಿ ಗುರುತು ಮಾಡಿದೆ.

28 ಬಂದೂಕು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಬೆಳಗ್ಗೆ ಹೊರಗೆ ಹೊರಟೆ. ನಾಲ್ಕು ಹಸಿರು ಪಾರಿವಾಳ ಮತ್ತು ಮೂರು ಪಾತುಕೋಳಿಗಳನ್ನು (doves) ಹೊಡೆದೆ. ಸಂಜೆ ಬಹು ಸುಂದರವಾದ ಕಾಡುಕೋಳಿ ಹೊಡೆದೆ. ಮಿಸ್ಟರ್ ರೀಡ್ ತಿಂಡಿ ಮತ್ತು ಊಟಕ್ಕೆ ಬಂದರು.

ಮಾರ್ಚ್ 1 ಲೇನಾ (ನಾಯಿ) 28ನೆಯ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಐದು ಮರಿ ಹಾಕಿತ್ತು.

5 ಮಕ್ಕಳು ಚಿಗುರು ಚಿವುಟಿದರು ಮತ್ತು ಹೆಂಗಸರು ಗುಂಡಿ ತೋಡಿದರು. 14 'ಬಂಡಿ' (bandy) ಮಿಶಾನು (ಗೊಬ್ಬರ) ಬಂತು. ಮಿಸ್ಟರ್ ಕ್ಯಾಂಪ್‌ಬೆಲ್ (Mr. Campbell) ಮತ್ತು ಮೆಸರ್ಸ್ ಕೆಂಪ್ಸ್ (Messrs. Kemps) ಒಂದು ಮಾರ್ಗುಡಿ ನೃತ್ಯಕ್ಕೆ ಹೋದರು.

6 694 'ಮೌರು'ಗಳಷ್ಟು (mouru) ಮಿಶಾನುಗೊಬ್ಬರ ತೂಕಮಾಡಿ 'ಕ್ಯಾನಸೀಸ್'ನಲ್ಲಿ ಬರೆದಿದ್ದ ಕಾಗದದ ಪ್ರಕಾರ ಗಾಡಿ ಬಾಡಿಗೆ 165 ರೂ. 4 ಆಣೆ ಕೊಟ್ಟೆ.

7 ಇಪ್ಪತ್ತು ಚೀಲ ಬಿನ್ನಿ (Binny) ಮಿಶ್ರಗೊಬ್ಬರ ತಂದ ಗಾಡಿ ಬಾಡಿಗೆಗೆ 10 ರೂಪಾಯಿ ಕೊಟ್ಟೆ. ಕಡೂರಿನಿಂದ 10 ಕೋಳಿ, 2 ಹುಂಜ, 60 ಬಾತು, 6 ನೀರುಬಾತು ಮತ್ತು 11 ಪಾರಿವಾಳ ಬಂದುವು.

13 ದನ ಕಾಯುವವನಿಗೆ, ಗಾಡಿಯವನಿಗೆ ಮತ್ತು ಮನೆ ಕಟ್ಟುವವನಿಗೆ ಜುಲ್ಮಾನೆ ಹಾಕಿದೆ.

15 ಹುಡುಗರ ಮೇಸ್ತ್ರಿಗೆ ಒಂದು ದಿನದ ಸಂಬಳ ಜುಲ್ಮಾನೆ ಹಾಕಿದೆ–ಅವರ ಮೇಲೆ ಉಸ್ತುವಾರಿ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳದೆ ಇದ್ದುದಕ್ಕೆ.

ಏಪ್ರಿಲ್ : 3 ಮಿಸ್. ಸ್ಮಿತ್ ಅವಳನ್ನು ಬಾಳೆಹೊನ್ನೂರಿಗೆ ಕರೆದೊಯ್ದು ಬಿಟ್ಟು ಬಂದೆ. 13 ಮೈಲಿಯಷ್ಟು ದೂರವನ್ನು ಗಾಡಿಯಲ್ಲಿ 1 ಗಂಟೆ 20 ನಿಮಿಷಗಳಲ್ಲಿ ಮುಗಿಸಿದೆ. ಹಿಂದಿರುಗುವಾಗ 1,000 ಅಡಿ ಎತ್ತರದ ಗುಡ್ಡವನ್ನು ಹೆಣ್ಣುಕುದುರೆಯ ಮೇಲೆ 1 ಗಂಟೆ 15 ನಿಮಿಷಗಳಲ್ಲಿ ಮುಗಿಸಿದೆ. ಇದು ಒಂದು ರಿಕಾರ್ಡ್ !

7 (ಭಾನುವಾರ) : ಏನೂ ಕೆಲಸ ಮಾಡಲಿಲ್ಲ.

12 ಮಿಸ್ಟರ್ ಬಿ. ಕಾಫಿ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕಾಡು ಹಂದಿ ಹೊಡೆದರು.

14 ಮಿಸ್ಟರ್ ಬಿ. ನನ್ನ ಕೂದಲು ಕತ್ತರಿಸಿದರು. 1 ಅಂಗುಲ 20 ಸೆಂಟ್ ಮಳೆ. ಕೆರೆ ಒಡೆದುಹೋಯಿತು.

23 ಮಿಸ್ಟರ್ ಮತ್ತು ಮಿಸೆಸ್ ಬ್ರೌನ್ ಬೆಳಗಿನ ಉಪಾಹಾರಕ್ಕೆ ಬಂದರು. ಹಾಗೆಯೇ ಡೆಪ್ಯುಟಿ ಕಮಿಷನರ್ ಮಿಸ್ಟರ್ ಸ್ಪಾರ್ಕ್ಸ್ (Mr. Spaks) ಅವರೂ ಬಂದರು.

30 ಲೈಬೀರಿಯನ್ ಕಾಫಿ ಬೀಜ ನೆಟ್ಟೆ. .

ಮೇ : 1 ಬೆಳಗ್ಗೆ ಬ್ರೌನನಿಗೆ ಮದ್ದಿನ ಗುಂಡುಗಳನ್ನು (bullets) ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟೆ.

7 ಬೆಳಗ್ಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಬಡಗಿ ಕೆಲಸ. 90 ಕೋಳಿ ಬಂದುವು.

11 ಬೆಳಗ್ಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಬಡಗಿ ಕೆಲಸ. ಅಲಗೇಶ್ವರ, ಎಲೆಮಡ್ಲು ಮತ್ತು ಗುಡಿ ತೋಟಗಳಿಗೆ 'ಕರ್ಚು' (kerchu) ಕೊಟ್ಟೆ.

14 ಮಿಸೆಸ್ ಬಿ. ನೃತ್ಯಕ್ಕೆ ಹೋದರು.

18 ಮಿಸ್ಟರ್ ಬಿ. ಒಂದು ಹೆಣ್ಣುನಾಯಿಮರಿ ಕೊಟ್ಟರು.

19 (ಭಾನುವಾರ)ನಾನು ಮೊಟ್ಟಮೊದಲಿಗೆ ಒಂದು ಕಾಡುಹಂದಿ ಹೊಡೆದು ಕೊಂದೆ.

27 ಆರ್ಮ್‌ಸ್ಟ್ರಾಂಗ್ (Armstrong) ಕಂಡು ಬಂದೆ.

ಜೂನ್ : 6 ಮಿಸ್ಟರ್ ಮತ್ತು ಮಿಸೆಸ್ ಬ್ರೌನ್ ಅವರೊಡನೆ ಸಂಜೆ ಟೆನ್ನಿಸ್ ಆಡಿದೆ. 4-6 ಮತ್ತು 2-6ರಿಂದ ಅವರನ್ನು ಸೋಲಿಸಿದೆ.

10 ತಿಂಡಿಗೆ ಕೊಟೋರ್ಡಿ (Kotordi)ಗೆ ಹೋದೆ. ಇಸ್ಪೀಟು (Icobas-ಇಕೊಬಾ) ಆಡಿ 2 ರೂಪಾಯಿ ಕಳೆದುಕೊಂಡೆ.

21 ಅನಿರೀಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಮಿಸ್ಟರ್ ಕ್ರಾಫರ್ಡ್ ಬಂದರು. ಇಸ್ಪೀಟು ಆಡಿದೆವು. ಇಕೊಬಾದಲ್ಲಿ 3 ರೂಪಾಯಿ ಗೆದ್ದೆ.

ಜುಲೈ : 10 ಮಿಸ್ಟರ್ ಬಿಡ್ಡಿ (Mr. Biddy) ಬಂದು ರಾತ್ರಿ ನನ್ನೊಡನೆ ಇದ್ದರು.

26 ರೀಡ್ ಅವರನ್ನು ನೋಡಲು ಬೆಳಗ್ಗೆ ಮೆರ್ತಿಕಾನಿಗೆ (Merthikan) ಹೋದೆ.

ಅಗಸ್ಟ್ : 3 ಬಾತುಕೋಳಿ ಇಟ್ಟಿದ್ದ 8 ಮೊಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿ 5 ಮೊಟ್ಟೆಗಳು ಮರಿ ಆದುವು. ಒಂದು ಮೊಟ್ಟೆ ಕೆಟ್ಟುಹೋಗಿತ್ತು ; ಮತ್ತು ಎರಡು ಮೊಟ್ಟೆಗಳು ಹುಸಿಯಾಗಿದ್ದುವು.

16 ಸಂಜೆ ಭೈರ ಮತ್ತು ಕಮ್ಮಾರನನ್ನು ಕರೆದುಕೊಂಡು ಶಿಕಾರಿಗೆ ಹೋದೆ. ಸುಮಾರು ಒಂದು ಡಜನ್ ಸಾಂಬರ್ (sambar) ಗಳನ್ನು ಕಂಡೆ. ನಾನು ಮೊದಲಬಾರಿಗೆ ಒಂದು ಸಾಂಬರ್ ಹೊಡೆದೆ.

17 ನಿನ್ನೆ ಹೊಡೆದ ಸಾಂಬರನ್ನು ತರಲು 16 ಆಳುಗಳನ್ನು ಕಳುಹಿಸಿದೆ. ಅದನ್ನು ತಂದು ಕೊಯ್ದು ಪಾಲುಹಾಕಿದರು, ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿತ್ತು.

19 ಹೊಸ ಅಗೆಯಿಂದ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು ನೆಡಲು ಆರಂಭಿಸಿದೆ. ಮೂರು ಜೊತೆ ಗಂಡಹೆಂಡಿರು ಬಹಳ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆಲಸಮಾಡಿದರು. ರೈಟರ್ ಜೊತೆ ಆಳಿನ ವಿಷಯ ಮಾತನಾಡಲು ಕಿಂಗ್ ಚರ್ಚ್ ಬಂದರು.

21 ಸಂಜೆ ಹುರಿದ ಬಾತು ಮತ್ತು ಈಲಿ ಸಾರಿನ ಊಟ. ಅದನ್ನು ಬಾಯಿಂದ ಕೆಳಕ್ಕೆ ಸಾಗಿಸಲು ಮೇಲಿನಿಂದ ವ್ವಿಸ್ಕಿ ಮತ್ತು ನೀರು. ನನ್ನ ಥೋಕ್ರ ಗೂಬೆ ಕೂಗು ಕೇಳಿ ಹೆದರಿಬಿಟ್ಟ. ಅದು ದೆವ್ವದ ಕೂಗು ಎಂದು ಕೂಲಿಯೊಬ್ಬ ಹೇಳಿದನಂತೆ.

23 ಸಂಜೆ ಊಟ, ಕೋಳಿ ಮತ್ತು ಸಾರು.

24 ಬೆಳಗ್ಗೆ 8 ಗಂಟೆಯಿಂದ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ 2 ಗಂಟೆಯವರೆಗೆ ಒಂದೇ ಸಮನೆ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ. ಅಲ್ಲಿಯೇ ಒಂದಿಷ್ಟು ಬೆಣ್ಣೆ ರೊಟ್ಟಿ ತಿಂದೆ.

25 ಇಂದು ಆಳುಗಾಳಾರೂ ಬರಲಿಲ್ಲ. ಒಂದೂಗಳ ಅಂದರೆ ಗೌಡರ ಹಬ್ಬ (Gowdah Habba) ವಂತೆ.

ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ : (5 ರಿಂದ 11ರವರೆಗೆ ದಿನಚರಿ ಬರೆದಿಲ್ಲ)

16 ಹಬ್ಬದ ಪ್ರಯುಕ್ತ ಯಾರೂ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಬರಲಿಲ್ಲ. ಥೋಕ್ರಾನನ್ನು ಈ ದಿನ ವಜಾ ಮಾಡಿದೆ.

17 ಥೋಕ್ರಾ ಸಾಮಾನುಗಳ ಪಟ್ಟಿ ಕೊಟ್ಟು ಹೊರಟುಹೋದ. ಬೇರೆ ಯಾರನ್ನಾದರೂ ಕಳುಹಿಸಬೇಕೆಂದು ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಟೆಲಿಗ್ರಾಂ ಕೊಟ್ಟೆ.

18 ಬೆಳಗ್ಗೆ 10–15ಕ್ಕೆ ಮಾರ್ಲಿನಿ ಹೆನ್ರಿ ಶಿಕಾರಿ ತೋಟಾಬಂದೂಕದಿಂದ (Marlini Henri sporting riffle) ಒಂದು ಜಿಂಕೆ ಹೊಡೆದೆ. ಅದರ ಕೊಂಬಿನ (hantler) ಉದ್ದ 24 ಅಂಗುಲ !

ನವೆಂಬರ್ 26 ಮಿಸ್ ಸ್ಟೀಫೆನ್‌ಳನ್ನು ಬಸ್ರಿಕಟ್ಟೆಗೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಿ ಬಿಟ್ಟುಬಂದೆ.

1896, ಜನವರಿ : 1 ಆಲಗೇಶ್ವರಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸುವುದಕ್ಕೋಸ್ಕರ ನನ್ನ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಗಂಟುಮೂಟೆ ಕಟ್ಟಲು ಆರಂಭಿಸಿದೆ. ನಾನು ಮತ್ತು ಮಿಸ್ಟರ್ ಬ್ರೌನ್ ಮೂರ್ಗದ್ದೆಗೆ ಹೋಗಿ ಟೆಲಿಫೋನನ್ನು ಸರಿಮಾಡಿದೆವು.

2 ಕೆಲವು ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಥೋಕ್ರಾನೊಡನೆ ಕಳುಹಿಸಿಕೊಟ್ಟೆ. ತಾಯಿ, ಜಾನ್ ಚಿಕ್ಕಪ್ಪ, ಹೆಲೆನಾ, ಚಿಕ್ಕವ್ವ, ಸ್ಟ್ಯಾನ್ಲಿ–ಇವರಿಂದ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಟಪ್ಪಾಲು ಬಂದಿತು. ಲೆನಾಳಿಂದ ಒಂದು ಶುಭಾಶಯದ ಕಾಗದವೂ ಬಂತು.

3 ಆಲಗೇಶ್ವರಕ್ಕೆ ಹೋದೆ.

4 ಪಲ್ಪ್ ಹೌಸಿನಿಂದ ಹಿರೇ ಗೌಡರಲ್ಲಿಗೆ ಹೋಗಿ ರಾತ್ರಿ ಅಲ್ಲಿಯೇ ನಿಂತೆ.

5 ಕಿರಿಯ ಹಾರ್ವೆ ಜೊತೆ ಗುಡ್ಡ ಏರಿದೆ. ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಯೂ ಸಿಗಲಿಲ್ಲ.

7 ಓಟ್ಹೋ ಕೆಲಸಮಾಡಿಸುವಲ್ಲಿಗೆ ಹೋಗಿ, ಅನಂತರ ಮೋಪ್ಲಾ (ಮಾಪಿಳ್ಳೆ)

ಅವರು ಕಾಡುಕಡಿಯುವಲ್ಲಿಗೆ ಹೋದೆ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಮಂಜಪ್ಪಶೆಟ್ಟಿ ಗುಂಡಿ ತೆಗೆಸುವಲ್ಲಿಗೆ ಹೋಗಿ ಮನೆಗೆ ಹಿಂದಿರುಗಿದೆ.

9 (ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡಲು)ಒಂದು ಸೀಸೆ ಹೆಂಡಕ್ಕೆ 1 ಆಣೆ ಕೊಟ್ಟೆ.

14 ಹೊಸ ದನದ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಕಲ್ಲುಬಂಡೆಯನ್ನು ಸಿಡಿಮದ್ದು ಹಾಕಿ ಒಡೆದೆ. ಹೊಸ ಕೂಲಿ ಲೈನಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಜಾಗ ಹುಡುಕಿದೆ.

17 ಎರಡು ಕೋತಿಗಳನ್ನು ಕೊಂದೆ. ಮಿಸ್ಟರ್ ಬ್ರೌನ್ ಅವರಿಂದ ಕಾಗದ ಬಂತು. ಅದರಲ್ಲಿ ಪೋಪ್ಲಾ ಅವರಿಗೆ ಒಂದು ದಾರಿ ಮಾಡಿಕೊಡಬೇಕೆಂಬ ಆಜ್ಞೆ ಇತ್ತು. ಆ ಕೆಲಸ ಆರಂಭಿಸಿದೆ.

19 ಮಂಗಳೂರಿನಿಂದ ಬಂದ ನನ್ನ ಹಾಸಿಗೆಗಳಿಗೆ ದ[illegible] ಕೊಟ್ಟೆ.

20 ಸಂತೆ ಖರ್ಚು : ಒಟ್ಟು 6 ಪೌಂಡು–12 ಆಣೆ ; ಮಾಂಸ 6 ಪೌಂಡು–$1\frac{3}{8}$ ರೂ.; ಈರುಳ್ಳಿ–1ಆಣೆ; ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ-1ಆಣೆ 10 ಕಾಸು; ಊಟದ ಅಕ್ಕಿ–4 ಆಣೆ ; ತುಪ್ಪ–6 ಆಣೆ ; ಚಟ್ಟಿ $1\frac{3}{8}$ ಆಣೆ ;ಸಾರಿನ ಸಾಮಾನು 6 ಕಾಸು.

25 ಎರಡು ಡಜನ್ ಸೇಬಿನ ಹಣ್ಣು 3 ರೂಪಾಯಿ.

27 ಸಂತೆ ಖರ್ಚು 4ರೂ. 4ಆ. 6 ಕಾಸು. ಹಾರ್ವೆಯೊಡನೆ ಶಿಕಾರಿ. ಬಂದೂಕ ಹೊತ್ತಿದ್ದಕ್ಕೆ ಪುಟ್ಟನಿಗೆ 2 ಆಣೆ

31 ಮಧ್ಯಾಹ್ನ 2 ಗಂಟೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆಮನೆಯ ಸೂರಿಗೆ ಬೆಂಕಿಬಿತ್ತು.

ಫೆಬ್ರುವರಿ : 1 ಮಿಸ್ಟರ್ ಬ್ರೌನ್ ಬಂದು ಹೊಸ ತೋಟ ಸುತ್ತಾಡಿ ನೋಡಿದರು.

3 ಎರಡು ಸೆಟ್ ಟೆನಿಸ್ ಆಡಿದೆ. ಆಟ ಬಹಳ ಚೆನ್ನಾಗಿತ್ತು.

4 ಮಿಸ್ಟರ್ ಬ್ರೌನರಿಂದ ನನ್ನ ಜನವರಿ ತಿಂಗಳ ಸಂಬಳ 100ರೂ. ಪಡೆದೆ,

10 ವಿ.ಪಿ.ಯಲ್ಲಿ ಬಂದ ಥರ್ಮಾಮೀಟರಿಗೆ (elastic thermometre) 4ರೂ. 6 ಆಣೆ ಕೊಟ್ಟು ಬಿಡಿಸಿಕೊಂಡೆ. ನಾಲ್ಕು ಜನ ಗೌಡರುಗಳು ಹಿರೇಗೌಡರ ಕಡೆ ಶಿಕಾರಿಮಾಡುತ್ತಿದ್ದುದನ್ನು ಕಂಡು, ಅವರ ನಾಯಿಗಳನ್ನು ಗುಂಡಿಟ್ಟು ಸುಟ್ಟೆ.

16 ಹಿರೇಗೌಡರಲ್ಲಿ ಮಲಗಿದೆ.

17 (ಸೋಮವಾರ) ಬಾಳೆಹೊನ್ನೂರು ಕ್ಲಬ್. 12 ಗಂಟೆಗೆ ಕ್ರಾಫರ್ಡರು ಬಂದರು.ಸಂಜೆ ಎರಡು ಆಟ ಸ್ನೂಕರ್ ಆಡಿದೆ. ರಾತ್ರಿ1 ಗಂಟೆಗೆ ಮಲಗಿದೆ.

20 ಬಾಳೆಹೊನ್ನೂರು ಕ್ಲಬ್ ಜನವರಿ ಚಂದಾ 14 ರೂಪಾಯಿ ಕೊಟ್ಟೆ.

22 ಮಧುಚಂದ್ರ(honeymoon)ದಿಂದ ಆಗತಾನೇ ಹಿಂದಿರುಗಿದ ಮಿಸೆಸ್ ಮ್ಯಾಕ್ ಮಿಲನ್ ಮತ್ತು ಅವಳ ಗಂಡನನ್ನು ಕಂಡೆ.

23 ಕೂಲಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ರೈಟರ್ ಹಿರೇಗೌಡರನ್ನು ಕಂಡೆ.

26 ಹಿರೇಗೌಡರ ಕೂಲಿ ಆಳುಗಳು ಬಂದರು,

29 ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಚೆಕ್‌ರೋಲ್ ಮತ್ತು ತಿಂಗಳ ವರದಿ ತಯಾರಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ಕಳೆದೆ.

ಮಾರ್ಚ್ : 1 ಸಂಜೆ ಹಾರ್ವೆ ಬಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಕೂದಲು ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಂಡೆ. ರಾತ್ರಿ 10 ಗಂಟೆಗೆ ಬೆಳುದಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಗೆ ಹೋದೆ.

12 ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ನೆರಳುಗಿಡ ಕತ್ತರಿಸುವಲ್ಲಿಗೆ ಹೋದೆ. ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ನಾಗರಹಾವು ಕಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಹೊಡೆದೆ. ಆದರೆ ಅದು ಹೇಗೋ ತಪ್ಪಿಸಿ ಕೊಂಡು ಒಂದು ಬಿಲ ಹೊಕ್ಕಿತು, ಆಮೇಲೆ ಬಿಲ ಅಗೆದು ಹಾವನ್ನು ಹೊರಗೆಳೆದು ಗುಂಡಿಕ್ಕಿ ಕೊಂದೆ.

15 ನಾನೂ ಮಿಸ್ಟರ್ ಬ್ರೌನ್ ಅವರೂ ತೋಟ ನೋಡಿಕೊಂಡು ಬಂಗಲೆಗೆ ಹಿಂದಿರುಗಿದೆವು; (ಕೂಲಿ ಆಳುಗಳಿಗಾಗಿ) ಮಂಜಪ್ಪಶೆಟ್ಟಿಗೆ 1,000 ರೂಪಾಯಿ, ಮೋನಪ್ಪಶೆಟ್ಟಿಗೆ 700 ರೂಪಾಯಿ ಮತ್ತು ಚಂದ್ರಯ್ಯ ಶೆಟ್ಟಿಗೆ 500 ರೂಪಾಯಿ ಮುಗುವಳಿ ಕೊಟ್ಟೆ.

16 ಹಾರ್ವೆ ಜೊತೆ ಟೆನಿಸ್ ಆಡಿ 2ರೂಪಾಯಿ ಗೆದ್ದೆ. ರಾತ್ರಿ ಹಿರೇಗೌಡ ರಲ್ಲಿದ್ದೆ.

20 ಹಳೇ ಬಂಗಲೆಗೆ ಹೋಗಿಬಂದೆ. ನಾಲ್ಕು ಗಾಡಿ ಹುಲ್ಲು ಕೊಂಡೆ.

23 ಹಿರೇಗೌಡನ ಬಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಅಲ್ಲಿ ಬೆಳಗಿನ ತಿಂಡಿ ಮತ್ತು ಚಹಾ ತೆಗೆದು ಕೊಂಡೆ. ದಿನವೆಲ್ಲಾ ಆನಂದದಿಂದ ಕಳೆಯಿತು. ಹಿರೇಗೌಡರಿಂದ ಓದಲು ಕೆಲವು ಹಳೆಯ ಕಾಲದ ಆಟ ಪಾಠಕ್ಕೆ ಹಾಗೂ ನಾಟಕಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಕಾಗದಗಳನ್ನು (ಪುಸ್ತಕಗಳು) ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಬಂದೆ. ಮಳೆಯ ಸೂಚನೆಯೇ ಇಲ್ಲ. ಮೊಗ್ಗುಗಳೆಲ್ಲಾ (blossom) ಬಹಳ ಸುಟ್ಟುಹೋಗುತ್ತಿವೆ.

26 ರೈಟರ್ ಮನೆಗೆ ಹೋಗಿ ಎರಡು ಕೂಲಿಕರಾರುಗಳಿಗೆ ಸಾಕ್ಷಿಹಾಕಿದೆ.

30 ಹಾರ್ವೆಗೆ 25 ಚೆರೂಟ್‌ಗಳನ್ನು ಸಾಲಕೊಟ್ಟೆ.

ಏಪ್ರಿಲ್ : 4 ಹಿರೇಗೌಡರ ಬಂಗಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಲಗಿದೆ.

6 ಮಧ್ಯಾಹ್ನ 2 ಗಂಟೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಳೆ ಬಿತ್ತು.

8 ಬೆಳಗ್ಗೆ 5–45ಕ್ಕೆ ಗುಡ್ಡದ ಕಡೆ ಶಿಕಾರಿಗೆ ಹೊರಟೆ. ಭೈರನನ್ನೂ ಇನ್ನೊಬ್ಬನನ್ನೂ ಶಿಕಾರಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹುಡುಕಲು ಕಳುಹಿಸಿದೆ. ಅವರಿಗೆ 11 ಕಾಡೆಮ್ಮೆಗಳು ಕಂಡವು. ನಮ್ಮನ್ನು ಕಂಡು 6 ಕಾಡೆಮ್ಮೆಗಳು ಓಡಿ ಬಿಟ್ಟುವು. ಉಳಿದ 5 ಎಮ್ಮೆಗಳ ಗುಂಪಿಗೆ ಗುಂಡು ಹೊಡೆದೆ. ಸಂಜೆ 7 ಗಂಟೆಗೆ ಬಿಡಾರಕ್ಕೆ ಹಿಂದಿರುಗಿದೆ. ನನ್ನ ಜೊತೆ ಬಂದ ಒಬ್ಬ ಗೌಡನಿಗೆ 2 ರೂಪಾಯಿ ಕೊಟ್ಟೆ.

17 ಬೆಳಗ್ಗೆ 5–35ಕ್ಕೆ ಹೊರಟು, 18 ಮೈಲಿ ನಡೆದು, ಕಳಸಕ್ಕೆ ತಿಂಡಿಯ

ಹೊತ್ತಿಗೆ ಹೋದೆ, ಮಳೆ, ರಾತ್ರಿ ಅಲ್ಲಿಯೇ ನಿಂತೆ.

27 ಸರ್ ಐ. ಡಾರ್ಟ್ಲಿ (I. Dartly) ಅವರ 'ನನ್ನ ಐವತ್ತು ವರ್ಷಗಳ ಅನುಭವ' (Fifty Years of My Life) ಎಂಬ ಪುಸ್ತಕವನ್ನು ಓದಿಮುಗಿಸಿದೆ.

28 ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಆಳುಗಳೇ ಇಲ್ಲ. ಜನರಿಗೆಲ್ಲ ಜ್ವರ.

30 ಭಾರಿ ಗಾಳಿ,

ಮೇ: 8 10 ಬಂಡಿ ಅಕ್ಕಿ ಬಂದಿತು. ಅದನ್ನು ಅಳೆಸಿ ಆಳುಗಳ ಮೇಲೆ ಹೊರಿಸುವ ಏರ್ಪಾಡು ಮಾಡಿದೆ. ಒಬ್ಬೊಬ್ಬ 6 'ದರ್‍ರೆ' (darre)ಗಳಷ್ಟು ಹೊತ್ತ.

12 ಅಪ್ಪ ಸಾಯುವ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿದ್ದಾನೆಂದು ಹೇಳಿ ಚೆನ್ನ ತನ್ನ ಊರಿಗೆ ಹೋಗಬೇಕೆಂದು ಕೇಳಿದ. ಅದಕ್ಕೆ ನಾನು ಒಪ್ಪಲಿಲ್ಲ. ಎರಡು ಎಮ್ಮೆಗಳಿಗೆ ಕೀಡೆಹುಳು ಬಿತ್ತು. ಆಳುಗಳೇ ಇಲ್ಲ. ಎಲ್ಲಾ ಕಾಯಿಲೆ ಬಿದ್ದು ಮಲಗಿದ್ದಾರೆ. ಚೆನ್ನ ರಾತ್ರಿ ಓಡಿಹೋದ. ರೋಗದ ಎಮ್ಮೆಗಳ ಗಾಯಗಳಿಗೆ ಆಯೋಡಿಫಾರಂ (iodiform) ಔಷಧಿ ಹಾಕಿದೆ.

16 ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಪಾತಿಯಲ್ಲಿ ಅಗೆ ಹಾಕಿಸಿದೆ.

19 ಬ್ರಾಹ್ಮಣ ಎರಡು ಫೋಟೋಗಳನ್ನು ತೆಗೆದ.

23 ಗೌಡರುಗಳು ಬಂದು ನನಗೆ ತರಕಾರಿ ಮತ್ತು ಹಂಡವನ್ನು ಬಹುಮಾನವಾಗಿ ಕೊಟ್ಟರು. ಶಿಕಾರಿಗೆ ಅವರ ಸಹಾಯ ಕೇಳಿ ತಕ್ಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಿದೆ.

ಜೂನ್: 6 ಆರು ಪೌಂಡ್ ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪು ಬೇಕೆಂದು ಟಿ. ಕೆರೊಡೆ ಕಂಪನಿಗೆ (T. Kerode & Co.) ಬರೆದೆ.

7 ಏಳು ಜನ ಹೊಸ ಕೂಲಿಗಳು ಬಂದರು.

11 ಹೊಸ ಆಳುಗಳು ಶುದ್ಧ ದಡ್ಡರು.

13 ಭಾರಿ ಮಳೆ.

18 ಬಂಗಲೆಯ ಹೆಂಚುಗಳು ಹಾರಿಹೋದುವು.

21 ಕಲ್ಕತ್ತಾದಿಂದ ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪು ಬಂತು. ಬಹಳ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ.

22 ಕರ್ಕಿಕೊಂಡಕ್ಕೆ ಹೋಗುವಾಗ ಮೂರುಗದ್ದೆ ಹಳ್ಳದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕೊಚ್ಚಿ ಹೋಗುವುದರಲ್ಲಿದ್ದೆ. ಸದ್ಯ ಬದುಕಿಕೊಂಡೆ.

30 ಸರಿಯಾಗಿ ಕೆಲಸಮಾಡದ ಒಬ್ಬ ಕೂಲಿಯವನನ್ನು ಒದ್ದೆ.

ಜುಲೈ: 14 ಡೂಮಾಸನ (Alexander Dumas) "The Queen's Necklace" ಎಂಬ ಪುಸ್ತಕ ಓದಿದೆ. ಬಹಳ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ.

25 ಭಯಂಕರವಾದ ಪ್ರಾತಃಕಾಲ. ಬಿರುಗಾಳಿ; ಭಾರಿ ಮಳೆ, ದಿನವೆಲ್ಲಾ ಮಳೆ.

27 ಬೆಳಗ್ಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಕೂಲಿಗಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಅಳೆದುಕೊಡುವ ಕೆಲಸ.

ಆಗಸ್ಟ್: 1 ಬಹಳ ಚಳಿ. ಪಾರ್ವೆಯ ಬಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಒಂದು ಡಜನ್ ಕ್ವಿನೈನ್ ತಂದೆ.

26 ಲಿಲ್ಲಿ ರ್‍ಯಾಮ್ಸ್‌ಡೆನ್ (Lilly Ramsden) ಪೊಲುಕ್ಕಾ ಹಿಲ್ ಪಾರ್ಕಿನ.........ಕ್ರಾಸ್ (........Cross) ಎಂಬುವನನ್ನು ಮದುವೆ ಯಾದಳು.

ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ : 16 ಅಲೆಕ್ಸಾಂಡರ್ ಎಂಬ ಸಣ್ಣ ಛೋಕ್ರಾನನ್ನು ತಿಂಗಳಿಗೆ 4 ರೂಪಾಯಿ ಸಂಬಳದ ಮೇಲೆ ನೇಮಿಸಿಕೊಂಡೆ.

18 ಬಾಬ್ (ನಾಯಿ) ಒಬ್ಬ ಕೂಲಿಯವನನ್ನು ವಿನಾಕಾರಣ ಕಚ್ಚಿದ್ದರಿಂದ ಅವನಿಗೆ (ಕೂಲಿಯವನಿಗೆ) ಬಕ್ಷೀಸು (present) ಕೊಟ್ಟೆ.

20 ಮಿಸ್ಟರ್ ಬ್ರೌನ್ ಅವರಿಂದ 8 ರೂಪಾಯಿ ಕೊಟ್ಟು ಎರಡು ನಾಯಿ ಮರಿಗಳನ್ನು ಕೊಂಡೆ.

25 ಟೋಪಿಗೆ 15 ರೂಪಾಯಿ ಕೊಟ್ಟೆ.

ಅಕ್ಟೋಬರ್ : 5 ನೊಸ್ತ ಎವೆಟ್ಟ ಬೆಳಗಿನ ಜಾವ 2 ಗಂಟೆಯಲ್ಲಿ ಟೈಫಾಯ್ಡ್ ಜ್ವರ ದಿಂದ ತೀರಿಕೊಂಡ.

12 ನಾನು ಮೊಟ್ಟಮೊದಲಿಗೆ ಕಾಡುಕುರಿಯನ್ನು ಕೊಂದೆ.

29 ಅಮಲ್ದಾರರ ಕೋರ್ಟು.

ಪರಂಗೀ ಜನರು ಯಾವ ಯಾವ ಬಾಬುಗಳಿಗೆ ತಮ್ಮ ಸಂಪಾದನೆ ಯನ್ನು ಖರ್ಚು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು ಮತ್ತು ಎಷ್ಟು ವಿವರವಾಗಿ ಲೆಕ್ಕಗಳನ್ನಿಡು ತ್ತಿದ್ದರೆಂಬುದನ್ನು ೧೮೮೦ರ ಫೆಬ್ರುವರಿ ತಿಂಗಳ ಜಮಾ ಖರ್ಚು ಲೆಕ್ಕ ದಿಂದ ಅರಿತುಕೊಳ್ಳಬಹುದು :

ತಾರೀಖು	ವಿವರ	ಖರ್ಚು ರೂ. ಆ. ಪಾ.
2	ಧೋಬಿ	6— 0—0
	ಬಾಳೆಹೊನ್ನೂರು ಕ್ಲಬ್	12—12—6
3	ಛೋಕ್ರಾನಿಗೆ ಮುಂಗುಡ	3— 0—0
	ಸಂತೆ ಖರ್ಚು	5— 0—0
5	ಗಾಡಿ ಬಾಡಿಗೆ ಇತ್ಯಾದಿ	0—13—6
6	ಮಾಂಸ, ಸೇಂದಿ ಮತ್ತು ವಿ.ಪಿ.ಪಿ.	4— 7—6
7	ಭೈರನ ಲೆಕ್ಕದ ಮೇಲೆ ಡ್ರೆಸ್ಸರ್‌ಗೆ	50— 0—0
8	ವಿ.ಪಿ.ಪಿ.ಗೆ-ಧೈನಾ ಸಾಮಾನುಗಳು	7—12—0
	ಅಂಚೆ ಚೀಟಿ	0— 8 —

16	ಸಂತೆ ಖರ್ಚು, ವಿ.ಪಿ.ಪಿ. ಮತ್ತು ಗೌಡರಿಗೆ	8— 9—0
12	ವಿ.ಪಿ.ಪಿ., ಮನಿಯಾರ್ಡರ್ ಕಮಿಷನ್ ಮತ್ತು ಅಂಚೆಚೀಟಿ	3—15—0
13, 14	ಮಾಂಸ 6 ಪೌಂಡ್	2— 8—0
16, 17	ಹೆಂಡ, ಪುಟ್ಟ, ಒಟ್ಟು	0— 7—0
18	ಸಂತೆ	4— 9—0
20, 21	ಮಾಂಸ, ಹೆಂಡ, ಕ್ಲಬ್	15— 8—6
22	ಟಪಾಲು ಪುಸ್ತಕ	0— 2—6
24	ಸಂತೆ ಖರ್ಚು	8— 5—6
25	ಅಂಚೆ ಚೀಟಿ	0— 0—6
26	ಧೋಬಿ, ಟೆಲಿಗ್ರಾಂ	5— 8—0
27	ಮಾಂಸ	1— 8—0
28	ಅಂಚೆ ಚೀಟಿ	0— 8—0
29	ಹೆಂಡ	0— 1—6
	ಛೋಕ್ರಾ	4— 0—0
	ಒಟ್ಟು ಖರ್ಚು	146— 0—0
	ಹಿಂದಿನ ತಿಂಗಳ ನಗದು ಸಿಲ್ಕು	121—11—0
	ಜನವರಿ ತಿಂಗಳ ಸಂಬಳ	100— 0—0
	ಜುಮ್ಲಾ ಸಿಲ್ಕು	221—11—0
	ಖರ್ಚು	146 —0—0
	ಕೈಯಲ್ಲಿ ನಗದು ಸಿಲ್ಕು	75—11—0

ಮಿಸೆಸ್ ಡೆಲ್

ಇದು ಕಡಲ ತೀರದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಹದಮಾಡುವ ಕಾರ್ಖಾನೆಯಲ್ಲಿ ನೇಮಕಗೊಂಡ ಆಂಗ್ಲೇಯನೊಬ್ಬನ ಹೆಂಡತಿಯ ಅನುಭವ. ಆಗ್ಗೆ (1900ರಲ್ಲಿ) ರೈಲನ್ನು ಕಲ್ಲೀಕೋಟೆಯಿಂದ ಈಚೆಗೆ ಹಾಕಿರಲಿಲ್ಲ. ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ಬರಬೇಕೆಂದರೆ ಒಂದು ಸಾಹಸದ ಕೆಲಸವೇ ಆಗುತ್ತಿತ್ತು. ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ

ಕಾಫಿ ಹದಮಾಡುವ ಪಿಯರ್ಸ್ ಲೆಸ್ಲಿ ಕಾರ್ಖಾನೆಯಲ್ಲಿ ಮ್ಯಾನೇಜರಾಗಿದ್ದ ಮಿ॥ ಡೆಲ್ ಎಂಬುವನ ಹೆಂಡತಿ ಮಿಸೆಸ್ ಡೆಲ್ (Mrs. Dell) ಕ್ಯಾಲಿಕಟ್‌ನಿಂದ ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ಬಂದಾಗ ಒದಗಿದ ಅನುಭವಗಳನ್ನು ಈ ರೀತಿ ವರ್ಣಿಸಿದ್ದಾಳೆ:[1]

1900ನೆಯ ಜನವರಿಯಲ್ಲಿ ನನಗೆ ಹೆರಿಗೆಯಾಯಿತು. ಮಗುವಿಗೆ ಕೇವಲ ಏಳು ವಾರಗಳು. ಮಾರ್ಚಿ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ಉಗಿಹಡಗಿನಲ್ಲಿ ಹೋಗಬೇಕೆಂದು ಮನಸ್ಸು ಮಾಡಿ ಕ್ಯಾಲಿಕಟ್‌ನಿಂದ ಹೊರಟು, ಕನ್ನಾನೂರಿಗೆ 60 ಮೈಲಿಗಳಷ್ಟು ದೂರ ವನ್ನು ಜಟಕಾದಲ್ಲಿ ಆತುರಾತುರವಾಗಿ ಸಾಗಿಸಿದೆ. ದಾರಿಯಲ್ಲಿ, ತೆಲ್ಲಿಚೆರಿಯಲ್ಲಿ ಮಿಸೆಸ್ ಬರ್ನೆಟ್ (Mrs. Burnett) ನನಗೆ ಟೀ ಕೊಟ್ಟು ಮಗುವಿಗೆ ಹಾಲು ಕುಡಿಸಲು ಅನುಕೂಲ ಮಾಡಿದಳು. ಕನ್ನಾನೂರು ತಲುಪಿದಾಗ ಸಂಜೆಯಾಗಿತ್ತು. ಹಡಗಿನ ಏಜೆಂಟ್ ಹೀರ್ಜೀ (Heerjee)ಯನ್ನೂ ಕಂಡೆ. ಆತ ಹಡಗು ಆಗಲೇ ಬಂದುಬಿಟ್ಟದೆಯೆಂದೂ ಅದರಲ್ಲಿ ಜಾಗವಿಲ್ಲವೆಂದೂ ಹೇಳಿಬಿಟ್ಟ. ಹಡಗು ಮೂರು ಮೈಲಿ ಆಚೆ ಸಮುದ್ರದಲ್ಲಿ ನಿಂತಿತ್ತು. ನನಗೆ ಬೇರೆ ದಾರಿ ಕಾಣಲಿಲ್ಲ. ಎದೆ ಕುಡಿ ಯುವ ಮಗುವನ್ನು ಎತ್ತಿಕೊಂಡು ಛೋಯಿ ಹೋಟೇಲಿಗೆ (Choyi's Hotel) ಹೋದೆ. ಹೋಟೇಲಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ವಾರ ಇದ್ದೆ. ಆಮೇಲೆ ಕಾಲುವೆಗಳ ಮೂಲಕ ಹನ್ನೊಂದು ನದಿಗಳನ್ನು ಹಾದು ಮಂಗಳೂರು ಕಡೆಗೆ ದಾರಿ ಸಾಗಿಸಿದೆ. ಮಂಗಳೂರಿ ನಿಂದ ಸ್ವಲ್ಪ ದೂರದಲ್ಲಿ ನನ್ನ ಗಂಡ ಬಂದು ನನ್ನನ್ನು ಎದುರುಗೊಂಡು ಮನೆಗೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋದರು. ನನ್ನ ಗತಿಯೇನಾಯಿತೆಂದು ಅವರು ಕಂಗಾಲಾಗಿಬಿಟ್ಟಿ ದ್ದರು. ಈಗ ಆ ದಿನಗಳನ್ನು ನೆನೆಸಿಕೊಂಡರೆ ಆ ಅನುಭವ ನನ್ನದಾಯಿತಲ್ಲ ಎಂದು ಸಂತೋಷಪಡುತ್ತೇನೆ.

ಡಬ್ಲ್ಯು. ಕೆ. ಎಂ. ಲಾಂಗ್ಲಿ

ಡಬ್ಲ್ಯು. ಕೆ. ಎಂ. ಲಾಂಗ್ಲಿ (W.K.M. Langley) ಕಾಫಿ ಹದ ಮಾಡುವ ಪಿಯರ್ಸ್ ಲೆಸ್ಲಿ ಕಾರ್ಖಾನೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಒಬ್ಬ ಆಂಗ್ಲೇಯ ನೌಕರ. ಈತ ಘಟ್ಟದ ಮೇಲಿದ್ದ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಹೋದ ಅನುಭವ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ.[2]

---

1. Century in Malabar—The History of Pierce Leslie & Co., Ltd.

2 ಅದೇ.

1906ರಲ್ಲಿ ರೈಲು ಕಾಸರಗೋಡಿನವರೆಗೂ ಬಂದಿತ್ತು. ಅಲ್ಲಿಂದ ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ಬರಲು ಇದ್ದ ಒಂದೇ ಒಂದು ವಾಹನಸೌಕರ್ಯವೆಂದರೆ 'ಮೇಲ್ ಕೋಚ್' ಎಂಬ ಕುದುರೆ ಗಾಡಿ. ಈ ಗಾಡಿಯ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಮರದ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ. ಅದರೊಳಗೆ ಇಬ್ಬರು ಕುಳಿತರೆ ಜಾಗ ಇಕ್ಕಟ್ಟು. ಚಕ್ರಗಳಿಗೆ ಸ್ಪ್ರಿಂಗುಗಳಿರಲಿಲ್ಲ. ಎರಡು ಬಡಕಲು ಕುದುರೆಗಳು ಈ ಗಾಡಿ ಎಳೆಯುತ್ತಿದ್ದುವು. ಕುದುರೆಗಳನ್ನು ಗಾಡಿಯವನು ದಾರಿಯುದ್ದಕ್ಕೂ ಚಚ್ಚಿದ್ದೂ ಚಚ್ಚಿದ್ದೆ; ಹಾರನ್ ಅನ್ನು ಒಂದೇ ಸಮನೆ ಊದಿದ್ದೂ ಊದಿದ್ದೆ. ಬೆಳಗ್ಗೆ 10 ಗಂಟೆಗೆ ಕಾಸರಗೋಡಿನಿಂದ ಹೊರಟವನು ಮಂಗಳೂರನ್ನು ಸುಮಾರು 6 ಗಂಟೆಗೆ ತಲುಪಿದೆ. ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ನದಿಗಳನ್ನು ದೋಣಿಯಲ್ಲಿ ದಾಟಬೇಕಾಯಿತು.

ಮೊದಲಿಗೆ ಘಟ್ಟದ ಮೇಲಿನ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಹೋಗಬೇಕಾದರೆ ರಸ್ತೆ ಸೌಕರ್ಯಗಳಿರಲಿಲ್ಲ. ಆಮೇಲೆ ರಸ್ತೆಗಳಾದ ಮೇಲೆ ಘಟ್ಟದ ಮೇಲಿನ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಿಗೂ ಮಂಗಳೂರಿಗೂ ಕಾಫಿ ವ್ಯವಹಾರ ಹೆಚ್ಚಿತು. ಈ ಕಾರಣ ಕಾಫಿ ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಬರಲಾರಂಭಿಸಿತು. ಮೊದಲಿಗೆ ದಿನಕ್ಕೆ 150 ಟನ್ ಹದ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದುದು 1960-61ರಲ್ಲಿ ಆರು ತಿಂಗಳಿಗೆ 8,000 ಟನ್‌ಗಳನ್ನು ಹದ ಮಾಡುವಂತಾಯಿತು.

ಮೊದಲಿಗೆ ಯೂರೋಪಿನ ಹೊರಗಡೆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕೊಂಡುಕೊಳ್ಳುವವರು ಅರಬರಾಗಿದ್ದರು. ಅವರು ಪರ್ಷಿಯನ್ ಖಾರಿಯಿಂದ ಪಶ್ಚಿಮ ಕರಾವಳಿಗೆ ಬಹಳ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರು ಹರಾಜುಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ರೀತಿ ವಿಚಿತ್ರ. ಬಟ್ಟೆಯ ಕೆಳಗೆ ಕೊಳ್ಳುವವನೂ ಮಾರುವವನೂ ಕೈಕೈ ಹಿಡಿದು ಮುಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಪರಸ್ಪರ ಮುಟ್ಟಿ ಗುಟ್ಟಾಗಿ ಬೆಲೆ ನಿರ್ಧರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು.

ಮೈಸೂರು, ಕೊಡಗು, ನೀಲಗಿರಿ, ನಾಯ್ಡುಬತುಂಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಕೆಲವು ವಿಶಿಷ್ಟ ಕಾಫಿಗಳಿಗೆ ಲಂಡನ್ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಲೆ ಸಿಕ್ಕುತ್ತಿತ್ತು. ಹೀಗಾಗಿ ಕೋಸ್ಟರೀಕಾದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಪ್ರಪಂಚದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾಫಿ ಅಗ್ರಸ್ಥಾನ ಪಡೆದಿತ್ತು. ಮೈಸೂರಿನ ಸಾಂತವೇರಿ, ಕಲ್ಲತ್ತಿ, ಗುಂಗೆಗಿರಿಯ ಕೆಂಟ್ಸ್ ಅರೇಬಿಕಾ—ಇವು ಆಗ ಹೆಸರಾಗಿದ್ದುವು. ಈಗಿರುವ 'ಜನರಲ್ ಪೂಲಿಂಗ್'ನಿಂದಾಗಿ, ಅಂದರೆ ಎಲ್ಲ ತೋಟಗಳ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದರಿಂದಾಗಿ, ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾಫಿ ಬಹಳ ಬೆಲೆ ಕಳೆದುಕೊಂಡಿದೆ ಎನ್ನಬಹುದು.

ಮೊದಲಿಗೆ ಪ್ರವಾಸವನ್ನು ಜಟ್ಕ, ಎತ್ತಿನ ಗಾಡಿ, ಕುದುರೆ, ನೂಕುವ ಬೈಸಿಕಲ್ಲು ಮತ್ತು ಕೆಲವುವೇಳೆ ಇವೆಲ್ಲವುಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಆಮೇಲೆ ಮೋಟಾರು ಗಾಡಿಗಳು ಬಂದುವು. ಕೆಲವು ರಸ್ತೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಮೋಟಾರುಗಾಡಿಗಳ ಮೇಲೆ ಹೋಗಲು ಆಗುತ್ತಿರಲೇ ಇಲ್ಲ. ಆಗ ಕಾರನ್ನು ದಾರಿ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಬಿಟ್ಟು ನಡೆದುಕೊಂಡೋ ಕುದುರೆಗಳಮೇಲೋ ಹೋಗಬೇಕಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

ನೇಟಿವ್ ಕಾಫಿ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳಿಗೆ ಸಾಲ ಕೊಡಲು ಘಟ್ಟದ ಮೇಲಕ್ಕೆ ವರ್ಷ

ಕ್ಕೊಂದು ಸಲ ಹೋಗಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರ ಬಳಿಗೂ ಹೋಗುವುದು ಕಷ್ಟವಾದ್ದರಿಂದ ಎಲ್ಲರನ್ನೂ ಆಯಾ ಜಾತಿಯ ಹಿರಿಯರ ಮನೆಗೆ ಕರೆಸುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಮೂಡಿಗೆರೆ ತಾಲ್ಲೂಕು ಮಾಕೋನಹಳ್ಳಿ ಕಡೆ ಅಲ್ಲಿಯ ಪಟೇಲರು ಎಲ್ಲರನ್ನೂ ಕರೆಸಿಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಯಾರ್ಯಾರಿಗೆ ಎಷ್ಟೆಷ್ಟು ಕೊಡಬೇಕೆಂದು ಬಹಿರಂಗವಾಗಿ ಚರ್ಚೆಯಾಗಿ ನಿರ್ಧಾರವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ತಕರಾರು ಬಂದಾಗ ಪಟೇಲರು 'ಇಷ್ಟು ಕೊಟ್ಟು ಬಿಡಿ' ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಆಗ ಅವರ ಮಾತಿಗೆ ಬೇರೆ ಆಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಈ ಪದ್ಧತಿ ಬಹಳ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಡೆದುಕೊಂಡು ಬಂತು. ಸಾಲಕ್ಕೆ ಮೋಸ ಆಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ.

ನದಿಗಳಿಗೆ ಸೇತುವೆಗಳಿರಲಿಲ್ಲ. ದಾಟಬೇಕಾದರೆ ಬಹಳ ಕಷ್ಟವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಒಮ್ಮೆ ಕರಡೀಕಾನ್ ಬಂಗಲೆಯಿಂದ ಏಳು ಮೈಲಿ ದೂರದಲ್ಲಿದ್ದ ನದಿಗೆ ಸೇತುವೆ ಹಾಕಬೇಕೆಂದು ಡ್ರಿಲ್ ಹೊಡೆಯುತ್ತಿರುವಾಗ ಮರಳಿನಲ್ಲಿ (quick sand) ಯಂತ್ರ ಹೂತುಹೋಯಿತು. ಒಂದೇ ಸಮನೆ ಹಾರನ್ ಮಾಡಿದ್ದನ್ನು ಕೇಳಿ ಸುತ್ತ ಮುತ್ತಣ ಹಳ್ಳಿಯ ಜನರು ಬಂದು ಹಗ್ಗ ಕಟ್ಟಿ ಡ್ರಿಲ್ಲನ್ನು ಕೇವಲ ಒಂದು ರೂಪಾಯಿಗೆ ಮೇಲಕ್ಕೆ ಎಳೆದುಕೊಟ್ಟರು.

ಕಾಫಿ ಕೊಯ್ಯುವ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕಂಪನಿಯವರು ಮಡಿಕೇರಿ, ಸೋಮವಾರ ಪೇಟೆ, ಸಕಲೇಶಪುರ ಮತ್ತು ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರುಗಳಿಗೆ ವಾರ ವಾರ ಸಂತೆಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಕಾಫಿ ಕೊಂಡುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗಿತ್ತು.

ಸಿ. ಎಲ್. ಜೆ. ಹಂಫ್ರೀಸ್

ಸಿ. ಎಲ್. ಜೆ. ಹಂಫ್ರೀಸ್ (C. L. J. Humphreys) 1944 ರಿಂದ 1955ರವರೆಗೆ ಕಾಫಿ ಬೋರ್ಡ್ ಸದಸ್ಯರಾಗಿದ್ದರು. ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದ ಹಳಬ ಆಂಗ್ಲೇಯರಲ್ಲಿ ಇವರೊಬ್ಬರು. ಇವರು ತಮ್ಮ ನೆನಪುಗಳನ್ನು ಹೀಗೆ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ[1] :

ನಾನು ಮೊಟ್ಟಮೊದಲು ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಬಂದ ನೆನಪು ಇನ್ನೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಉಳಿದಿದೆ. 1923ರ ಅಕ್ಟೋಬರ್ 28ರಂದು ಬೆಳಗ್ಗೆ ಬೊಂಬಾಯಿಂದ ರೈಲಿನಲ್ಲಿ ಬಂದೆ. ಎರಡು ರಾತ್ರಿಗಳ ಪ್ರಯಾಣದ ಆಯಾಸ ಹಾಗೂ ಹೊಗೆ ಮಸಿಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದೆ. ಮುಂದೆ ಮೈಸೂರಿಗೆ ಹೋಗುವ ರೈಲು ಹೊರಡುವುದಕ್ಕೆ ಇನ್ನೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಇದ್ದುದರಿಂದ ಒಂದು 'ಘರ್ರಿ' (ಗಾಡಿ) ಯನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದರ ಸಾರಥಿಗೆ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಹೋಟೇಲಿಗೆ ಕರೆದುಕೊಂಡುಹೋಗು ಎಂದೆ. ಹೋಟೇಲಿನಲ್ಲಿ ಬಿಸಿ

---

[1] Indian Coffee—Coffee Board Bulletin. Vol. XXX, No. 9.

ನೀರಿನ ಸ್ನಾನ, ಬೆಳಗಿನ ಉಪಾಹಾರ ಮಾಡೋಣವೆಂದು ನನ್ನ ಆಸೆಯಾಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಸ್ನಾನಕ್ಕೆ ಸಿಕ್ಕಿದ್ದು ಟಿನ್ನಿನ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಡಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಕೊಟ್ಟ ಉಗುರು ಬೆಚ್ಚನೆ ನೀರು; ಮತ್ತು ತಿನ್ನುವುದಕ್ಕೆ ಬಾಯಿಗೆ ಹಾಕಬಾರದಂತಹ ತಿಂಡಿ. ಆಮೇಲೆ ವೆಸ್ಟ್ ಎಂಡ್ ಹೋಟೆಲಿನಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಸುಖಕರವಾದ ದಿನಗಳನ್ನು ಕಳೆದಿದ್ದೇನೆ, ಅನ್ನಿ.

ಮೈಸೂರನ್ನು ತಲುಪಿದಾಗ ಅಲ್ಲಿ ನನ್ನ ಸಂಬಂಧಿ (cousin) ಜೆ. ಎಚ್. ಸ್ಪ್ರಾಟ್ (J.H. Spratt) ಎದುರುಗೊಂಡ. ಅವನು ಎಸ್ಟೇಟ್ ಕಾರು ತಂದಿದ್ದ. ಅದು ಟಿ-ಮಾಡೆಲ್ ಹಳೆ ಫೋರ್ಡ್ ಕಾರು. ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿದ್ದ ಕೆಲವೇ ಕಾರುಗಳಲ್ಲಿ ಅದೂ ಒಂದು.

ಕೂವರ್‌ಕೊಲ್ಲಿ ಎಸ್ಟೇಟ್ ಮುಟ್ಟುವ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಸಂಜೆಯಾಗಿತ್ತು. ನಾನು ಕಾಫಿ ಗಿಡ ಮೊದಲ ಸಲ ಕಂಡದ್ದು ನನ್ನ ಹದಿನೆಂಟನೆ ವರ್ಷದ ಹುಟ್ಟಿದ ಹಬ್ಬದ ದಿನ.

ಒಂದು ವರ್ಷದ ಅನಂತರ ನಾನು ನನ್ನ ದಿನಚರಿಯಲ್ಲಿ ಹೀಗೆ ಬರೆದೆ : 'ಈ ಜೀವನ ನನಗೆ ಹಿಡಿಸಿದಂತೆ ಕಾಣುತ್ತೆ : ಆದರೆ ಹಣದ ಸಂಪಾದನೆ ಆಗಲಾರದು ಅನಿಸುತ್ತದೆ.' ಆಮೇಲೆ 30 ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಮಾತು ಸತ್ಯವಾಯಿತು.

ಆಗಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮದುವೆಯಾಗದವನ ಜೀವನ ಬಹಳ ಖುಷಿಯಾಗಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಸಮ ವಯಸ್ಸಿನ ಇನ್ನೂ ಅನೇಕ ಜನರಿದ್ದರು. ಅಷ್ಟೇನೂ ಆಯಾಸವಾಗುವಷ್ಟು ಕೆಲಸ ಇರಲಿಲ್ಲ. ತಾಪತ್ರಯಗಳು ಇರಲೇ ಇಲ್ಲ ಎನ್ನಬಹುದು. ಜೊತೆಗೆ ಜೀವನದ ವೆಚ್ಚ ಬಹಳ ಕಡಮೆ. ಬಹುತೇಕ ಎಸ್ಟೇಟುಗಳಲ್ಲಿ ಕುದುರೆಗಳು ಇರುತ್ತಿದ್ದುವು. ಕುದುರೆ ಆಗಿನ ಕಾಲದ ಓಡಾಟದ ವಾಹನ. ಆಮೇಲೆ 'ಮೋಟಾರು ಸೈಕಲ್' ಕೊಂಡುಕೊಂಡೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ನಾನು ಮೋಟಾರು ಸೈಕಲ್ಲಿನ ಪಕ್ಕದ ತೊಟ್ಟಿಲಲ್ಲಿ ಕಲ್ಲುತುಂಬಿದ ಚೀಲ ಹಾಕಿಕೊಂಡೇ ಪ್ರಯಾಣಮಾಡುತ್ತಿದ್ದುದು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಅದು ತಿರುವುಗಳಲ್ಲಿ ತಲೆಕೆಳಗಾಗಿಬಿಡುತ್ತಿತ್ತು. ರಸ್ತೆಯಲ್ಲಿ ದನಗಳಿದ್ದರಂತೂ ಆ ವಾಹನದಲ್ಲಿ ಹೋಗುವುದು ಬಹಳ ಅಪಾಯವೇ ಸರಿ. ರಸ್ತೆ ನೋಡಿಕೊಂಡು ಹೋಗುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಸಿಕ್ಕಿದ್ದನ್ನುವ ದನಗಳ ಕಡೆಯೂ ಕಣ್ಣಿಟ್ಟು ದಾರಿ ಸಾಗಿಸುವುದು ಮಹಾ ಚಮತ್ಕಾರದ ಕೆಲಸವೇ ಆಗುತ್ತಿತ್ತು.

ಎಸ್ಟೇಟಿಗೆ ಹೋದ ಮೇಲೆ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಹೊರಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದುದು ಬಹಳ ಅಪರೂಪ. ನನ್ನ ಮೊದಲಿನ ನಾಲ್ಕೂವರೆ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಹೋದದ್ದು ಒಂದೇ ಒಂದು ಸಲ. ಆಗ ಹೋದದ್ದು ದಂತವೈದ್ಯನನ್ನು ನೋಡುವುದಕ್ಕಾಗಿ. ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಪಿಯರ್ಸ್ ಲೆಸ್ಲಿಗಾಗಿ ಕೆಲಸಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ನನ್ನ ಹಳೆಯ ಶಾಲಾ ಸಹಪಾಠಿಯನ್ನು ನೋಡಲು ತೆಲ್ಲಿಚೆರಿಗೆ ಹೋಗಿದ್ದೆ. ಇದೇ ಮೊದಲ ಸಲ ನಾನು ಕಾಫಿ ಹದಮಾಡುವುದನ್ನು ನೋಡಿದ್ದು,

ಆಗ ಮಡಿಕೇರಿಯಿಂದ ಮೈಸೂರಿಗೆ ದಿನಕ್ಕೆ ಒಂದೇ ಒಂದು ಬಸ್ಸು. ಅದು ಟಪ್ಪಾಲು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಅನೇಕ ವೇಳೆ ಅದು ಕೆಟ್ಟು ನಿಲ್ಲುತ್ತಿತ್ತು. ಹೀಗಿದ್ದರೂ ಕಾಲ ಕಳೆಯಲು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಅವಕಾಶಗಳಿದ್ದುವು.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲಾ ಸೋಮವಾರಗಳೂ ನಾವು (ಸೋಮವಾರ ಪೇಟೆ ಬಳಿ ಇದ್ದ) ಬೇಲೂರು ಕ್ಲಬ್ಬಿನಲ್ಲಿ ಟೆನ್ನಿಸ್ ಅಥವಾ ಗಾಲ್ಫ್ ಆಡುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ತಿಂಗಳೂ ಕಾಗದದ ಆಟ (paper chase) ಆಡುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಮಳೆಗಾಲದ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಲಿಗಳ ಮೇಲೆ ಕುದುರೆಗಳನ್ನು ಹಾರಿಸುವ ಕುದುರೆ ಪಂದ್ಯಾಟ ನಡೆಯುತ್ತಿತ್ತು. ಆಗ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮೈಸೂರಿನ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳೂ ಭಾಗವಹಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ಮಡಿಕೇರಿಯಲ್ಲಿ ಕುದುರೆ ಪಂದ್ಯಾಟ ಮಾರ್ಚ್ ಅಥವಾ ಏಪ್ರಿಲ್‌ನಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತಿತ್ತು. ಹತ್ತು ದಿನಗಳ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಮೂರು ದಿನಗಳು ಕುದುರೆ ಪಂದ್ಯ, ಉಳಿದ ದಿನಗಳು ಟೆನ್ನಿಸ್, ನೃತ್ಯ ಮತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರಿನಿಂದ ಬಂದ ಸೈನಿಕ ಟೀಮಿನೊಡನೆ ಕ್ರಿಕೆಟ್ ಆಟ ನಡೆಯುತ್ತಿದ್ದುವು.

ಈಗಿಗೂ ಆಗಿಗೂ ಎಸ್ಟೇಟ್ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟೋ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾಗಿದೆ. ಆಗ ನಾನು ಪ್ರತಿ ದಿನ ಬೆಳಗ್ಗೆ 6 ಗಂಟೆಗೆ 'ಚೆಕ್ ರೋಲ್' ಕರೆಯಬೇಕಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಎಸ್ಟೇಟಿನ ಲೆಕ್ಕಪತ್ರಗಳನ್ನು ನಾನೇ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದೆ. ಆಗ ಪತ್ರವ್ಯವಹಾರ ಇರಲೇ ಇಲ್ಲ. ಭರ್ತಿ ಮಾಡಬೇಕಾದ ಫಾರಂಗಳ ಹೆಸರನ್ನು ಯಾರೂ ಕೇಳಿರಲಿಲ್ಲ. ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ಯುವ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನಾನು ಪಲ್ಪರ್ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕೊನೆಯ ಬೀಜ ಪಲ್ಪ್ ಆಗುವವರೆಗೂ ಇರುತ್ತಿದ್ದೆ. ಈ ನಿಯಮ ಪಲ್ಪರ್ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಮ್ಯಾನೇಜರ್ ಅಲ್ಲದೆ ಬೇರೆಯವರು ಇಲ್ಲದೆ ಇರುವವರೆಗೂ ಇತ್ತು. ಆದರೆ ತರಪೇತಾದ ಮೆಕ್ಯಾನಿಕ್ ಇರುವಾಗ ಮ್ಯಾನೇಜರ ಹಾಜರಾತಿ ಅವಶ್ಯಕವಾಗಿರಲಿಲ್ಲ ಎಂದು ಕಾಣುತ್ತೆ. ಹಣ್ಣು ಬಿಡಿಸುವ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಎಸ್ಟೇಟಿನ ಹೊರಗಡೆ ಮಲಗುವಂತಿರಲಿಲ್ಲ. ಹಾಸಿಗೆಯ ಮೇಲೆ ಮಲಗದಿದ್ದರೆ ಸಾಕು. ರಾತ್ರಿ ಹೊತ್ತು ಎಲ್ಲಿ ಬೇಕಾದರೂ ಇರಬಹುದಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈ ನಿಯಮಗಳೆಲ್ಲಾ ಯುದ್ಧದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಗಾಳಿಗೆ ಹಾರಿಹೋದುವು. ಏಕೆಂದರೆ, ಆಗ ಒಬ್ಬ ಹಲವಾರು ಎಸ್ಟೇಟುಗಳನ್ನು ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗಿತ್ತು.

ಮಾರ್ಚ್ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ ಕೂಲಿಯವರಿಗೆಲ್ಲ ಕೂಲಿ ಕೊಟ್ಟು ಕಳುಹಿಸುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಅವರು ಜೂನ್ ತಿಂಗಳ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಹಿಂದಿರುಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಏಪ್ರಿಲ್ ಅಥವಾ ಮೇ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕೈದು ದಿನ ಕೆಲಸವಿದ್ದರೆ ಹೆಚ್ಚು. ಆ ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವ ಕೆಲಸ ಕೊಡಬೇಕೆಂಬುದೇ ನಮಗೆ ಸಮಸ್ಯೆಯಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

1920ರ ದಶಕದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಬೆಲೆ ಸಿಕ್ಕುತ್ತಿತ್ತು. ಅನೇಕ ಎಸ್ಟೇಟುಗಳು ವರ್ಷೇ ವರ್ಷೆ ಲಾಭ ಸಂಪಾದಿಸುತ್ತಿದ್ದುವು. ಆದರೆ ಬಹುತೇಕ ಎಸ್ಟೇಟುಗಳು ಎರಡು ವರ್ಷಗಳಿಗೆ ಒಂದು ಸಲ ಲಾಭ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದುವು. ಈಗಿಗಿಂತ ಆಗ ಬೆಳೆ ಒಂದು ವರ್ಷ ಹೆಚ್ಚಾದರೆ ಇನ್ನೊಂದು ವರ್ಷ ಕಡಮೆಯಾಗುತ್ತಿತ್ತು. 330 ಎಕರೆಗಳ ಒಂದು ತೋಟದಲ್ಲಿ ಒಂದು ವರ್ಷ 100 ಟನ್ ಕಾಫಿ ಕೊಯ್ದಿದ್ದುಂಟು. ಇನ್ನೊಂದು ವರ್ಷ ಕೇವಲ 10 ಟನ್! ಕಾಫಿ ಬೆಳೆ ಹೂವಿನ ಮಳೆಯನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿತ್ತು—ನೀರು ಚಿಮುಕಿಸುವ ಯಂತ್ರ ಬರುವ ಮುನ್ನ. ಇದರ ಜತೆಗೆ ಆಗಿನ ಬೇಸಾಯದ ರೀತಿಯೂ ಅಷ್ಟು ಏರುಪೇರುಗಳಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗಿತ್ತು. ಬೆಳೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಂದ ವರ್ಷ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಬಹಳ ಒತ್ತಾಗಿ

ಕತ್ತರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಮೂರನೆಯ ವರ್ಷ ಏನೂ ಖರ್ಚು ಇರುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಅಂತೂ ಬೆಳೆ ಕಡಮೆಯಾದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಹವಾ ಹೊಣೆಯಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

1929ರಿಂದ ಬೆಲೆ ಇಳಿಯಲು ಆರಂಭವಾಯಿತು. 1935 ಅಥವಾ 1936ರಲ್ಲಿ ಬೆಲೆ ಬಹಳ ಕಡಮೆಯಾಯಿತು. 'ಪಾರ್ಚ್‌ಮೆಂಟ್' ಕಾಫಿಗೆ ಬೆಲೆ ಒಂದು ಹಂಡ್ರಡ್ ವೇಟಿಗೆ 30 ರೂಪಾಯಿ! ಈ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಕೊಡಗು ಸರ್ಕಾರ ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ಸುಲಭ ಬಡ್ಡಿ ದರದಲ್ಲಿ ಸಾಲ ಪಡೆದು ಸಣ್ಣ ತೋಟಗಾರರಿಗೆ ಕೊಟ್ಟಿತು. ಬಹು ಮಂದಿ ತೋಟಗಾರರು ಈಸಿಕೊಂಡ ಸಾಲ ಹಿಂದಿರುಗಿ ಕೊಟ್ಟರು. ಸಾಲದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿಂದ ಎಷ್ಟೋ ಜನ ತೋಟಗಾರರು ಬದುಕಲು ಸಾಧ್ಯವಾಯಿತು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಅವರು ನಿರ್ನಾಮವಾಗಿಬಿಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಬೇರೆ ಎಸ್ಟೇಟುಗಳು ಪಶ್ಚಿಮ ಕರಾವಳಿಯ ಕಾಫಿ ಕ್ಯೂರರುಗಳ ಸಾಲಕ್ಕೆ ಈಡಾದುವು. ಆ ಕ್ಯೂರರುಗಳನ್ನು 'ಪಶ್ಚಿಮ ಕರಾವಳಿಯ ರಣಹದ್ದು'ಗಳೆಂದು ಆಗ ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಾಗೆ ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದುದು ತಪ್ಪು.

ತೋಟದ ಕೂಲಿಗಳ ಸಂಬಳಗಳನ್ನು ಬಹಳ ಇಳಿಸಬೇಕಾಯಿತು. ಈ ಕಾರಣ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಕೆಲಸಗಾರರನ್ನು ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳು ಕಳೆದುಕೊಂಡುವು. ಕಾಫಿ ತೋಟ ಕಾಡಾಯಿತು. ಮಡಿಕೇರಿಯಿಂದ ಪೊನ್ನಂಪೇಟೆದವರೆಗೆ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಹೋದರೆ ಉದ್ದಕ್ಕೂ ಪಾಳುಬಿದ್ದ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳ ದೃಶ್ಯ.

1920ರಿಂದಲೇ ರೋಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಸಿದ್ದಾಪುರದ ಕಡೆ ಅಷ್ಟು ಇಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. 1929ರಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಿಂದ ಬೀಜ ತಂದು ಹಳ್ಳೇರಿ ಮತ್ತು ಶಾಂತಘೇರ್ರಿ (Hallery and Santhgherry) ಎಸ್ಟೇಟುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಲಾಯಿತು. ಹಳ್ಳೇರಿಯಲ್ಲಿ ಅದು ಸರಿಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಶಾಂತಘೇರ್ರಿಯಲ್ಲಿ ನೆರಳು ತೆಗೆದ ಮೇಲೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯಿತು. ಈಗಲೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದೆ. ಉತ್ತರ ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ರೋಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದು ಇದೇ ಮೊದಲು ಎಂದು ನನ್ನ ಊಹೆ. ಆಗ ಇನ್ನೂ ರೋಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿ ಅಷ್ಟು ಚಾಲೂ ಆಗಿರಲಿಲ್ಲ. ದಕ್ಷಿಣ ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ 1920ರಿಂದ ಆರಂಭವಾಯಿತು. ರೋಗಗಳಿಂದಲೂ ಸರಿಯಾದ ಬೇಸಾಯ ಇಲ್ಲದಿದ್ದ ಕಾರಣವೂ ಅರೇಬಿಕಾ ಕ್ಷೀಣವಾಗುತ್ತಾ ಬಂತು. ಅದರ ಬದಲು ರೋಬಸ್ಟಾ ಬೆಳೆಸಿದರು. ರಬ್ಬರು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಕಡೆಯೂ ರೋಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಸಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ರಬ್ಬರು ಒಂದನೆಯ ಮಹಾಯುದ್ಧಕ್ಕೆ ಮೊದಲೂ ಮತ್ತು ಯುದ್ಧಕಾಲದಲ್ಲೂ ಇತ್ತು.

1930ರನಂತರ ನೀರು ಚಿಮುಕಿಸುವುದು ಅನುಷ್ಠಾನಕ್ಕೆ ಬಂತು. ಹಳೆ ತೋಟಗಾರನೊಬ್ಬ ಅದು ದುಡ್ಡು ದಂಡದ ಕೆಲಸ ಎಂದು ಗೊಣಗಾಡಿದ್ದು ನನಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜ್ಞಾಪಕ. ಅವನೂ ಚಿಮುಕಿಸಿ ನೋಡಿದ. ಎಲೆಗಳೆಲ್ಲಾ ಉದುರಿಹೋದುವು. ಆಮೇಲೆ ಗೊತ್ತಾಯಿತು, ಮೈಲುತುತ್ತಕ್ಕೆ ಸುಣ್ಣ ಸೇರಿಸುವುದನ್ನು ಮರೆತುಬಿಟ್ಟಿದ್ದ ಎಂದು. ಚಿಮುಕಿಸುವುದು ಬಂದ ಮೇಲೆ ಕಾಫಿ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕ್ರಾಂತಿಯೇ ಆಗಿಬಿಟ್ಟಿತು. ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿ ಗತಿ ಮುಗಿಯಿತು ಎನ್ನುವ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿದ್ದಾಗ ಇದು ಬಂದು ಹೊಸ ಚೇತನ ಹುಟ್ಟಿ

11

ಸಿತು. ಆಮೇಲೆ ಒಂದು ದಶಕ ಕಾಫಿ ಕೈಗಾರಿಕೆ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ತನ್ನ ಹೊಸ ಶಕೆಯನ್ನೇ ಆರಂಭಿಸಿತು.

ಅಲೆಗ್ಸಾಂಡರ್

ಆಲೆಗ್ಸಾಂಡರ್ (Alexander) ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ನಗರದಲ್ಲಿರುವ ಕಡೂರು ಕ್ಲಬ್ಬಿನಲ್ಲಿ ಇದ್ದುಕೊಂಡಿರುವ ಒಬ್ಬ ಹಳೆಯ ಆಂಗ್ಲೇಯರು. ಆಜಾನುಬಾಹು. ರ್‍ಯಾಡ್‌ಕ್ಲಿಫ್ಫರ ಸ್ನೇಹಿತರು. ಅವರು ಹೇಳಿದ ಅನುಭವ ಹೀಗಿದೆ :

1918ರ ಯುದ್ಧದ ಅನಂತರ ಸ್ಕಾಟ್‌ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಬಹಳ ಇಳಿಮುಖ ವಾಯಿತು. ಅಲ್ಲಿ ಜೀವನ ಸಾಗಿಸುವುದು ಕಷ್ಟವೆಂದು ಕಂಡಾಗ ನಾನು ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಮೈಸೂರಿನ ಯಾವುದಾದರೊಂದು ಎಸ್ಟೇಟಿನಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡುವುದೆಂದು ತೀರ್ಮಾನಿಸಿದೆ. ಟೀ ಬೆಳೆಯಬೇಕೆಂಬ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಇಡೀ 'ಕತ್ತಲೆಕಾನ್' ಪ್ರದೇಶ ವನ್ನು 1920ರಲ್ಲಿ ಕೊಂಡುಕೊಳ್ಳಲಾಗಿತ್ತು. ಟೀ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರಯೋಗ ಆಗ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ನಡೆದಿತ್ತು. ಕಳಸ, ಕೆಳಗೂರು, ಕೆರ್ತೆಕೊಂಡ ಮುಂತಾದ ಕೆಲವು ಕಡೆ ಗಳಲ್ಲಿ ಟೀ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಕತ್ತಲೆಕಾನ್ ಕೊನೆಯದು.

'ಕತ್ತಲೆಕಾನ್' ಎಂಬ ಹೆಸರೇ ಸೂಚಿಸುವಂತೆ ಅದು ಮರಗಳು ಒತ್ತೊತ್ತಾಗಿ ಬೆಳೆದು ಕತ್ತಲೆ ತುಂಬಿದ್ದ ಕಾಡಾಗಿತ್ತು. ಆ ಹೆಸರು ಅದಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾಗಿತ್ತು. ಆ ಕಾಡನ್ನು ಮಂಗಳೂರಿನ ಬ್ರಿಟ್ಟೋ ಮನೆತನದವರು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಆ ಕತ್ತಲೆ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಕೂಲಿಗಳು ಕೆಲಸಮಾಡಲು ಹೆದರಿದ ಕಾರಣ ಆ ಎಸ್ಟೇಟು ಹೀನ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ಬಂದಿತ್ತು. ಆಮೇಲೆ ಅದನ್ನು ಬೊಂಬಾಯಿ ಡಾ॥ ಸಿಡ್ನಿ ಸ್ಮಿತ್ (Dr. Sidney Smith) ಎಂಬುವರು ಕೊಂಡುಕೊಂಡರು. ಅವರಿಗೂ ಅದರಲ್ಲಿ ಲಾಭವಿಲ್ಲದೆ ಹೋದ ಕಾರಣ ಅದು ಕರ್ನಲ್ ಸ್ಕಿಪ್‌ವಿತ್ (Col. Skipwith) ಎಂಬುವರ ಕೈಸೇರಿತು. ಅವರು ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಮರ ಕಡಿದು ಸಾಗಿಸಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಅವರೂ ಅದರಲ್ಲಿ ಕೈಸುಟ್ಟುಕೊಂಡರು. ಅನಂತರ ಮಲೆಯಾ ದೇಶದ ಒಂದು ಕಂಪನಿ ಅದರ ಮಾಲೀಕತ್ವ ಪಡೆಯಿತು. ಆ ಕಂಪನಿ ಈ ಕಾನಿನಲ್ಲಿ ಟೀ ಬೆಳೆಯುವ ಸಾಹಸ ಮಾಡಿತು. ಟೀ ಬೆಳೆದದ್ದರಿಂದ ಅನುಕೂಲ ಕಂಡುಬಂದಿತು.

1927ರಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡಕಾನ್ ಎಸ್ಟೇಟನ್ನು ಮಂಗಳೂರಿನವರಿಂದ ಪಡೆಯಲಾಯಿತು. ಈ ಎಸ್ಟೇಟಿಗೆ ನಾನು 1928ರ ಜನವರಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲು ಬಂದದ್ದು. ಈ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆ ಅಷ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿರಲಿಲ್ಲ. ಈ ಕಾಡನ್ನು ಅದು ಒಂದು ಎಕರೆಗೆ 250 ರೂಪಾಯಿನಂತೆ ಸಿಕ್ಕಿತು. ನಾನು ಜನವರಿಯಲ್ಲಿ ತೋಟಕ್ಕೆ ಬಂದರೂ ಆಗಿನ್ನೂ ಅಷ್ಟಾಗಿ ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ದಿರಲಿಲ್ಲ. ಪಲ್ಪರನ್ನು ಇನ್ನೂ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು.

ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ದು ಅವುಗಳನ್ನು ಕೈಯಿಂದ ತೊಳೆದು ಸಿದ್ಧಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಾರ್ಚಿಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೂವು ಬಿಟ್ಟರೂ ಕಾಯಿ ಕಟ್ಟಲಿಲ್ಲವಾದ್ದರಿಂದ ಬೆಳೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬರುವುದಿಲ್ಲವೆನಿಸಿತು. ಆಗ ಬೋರ್ಡೋ ದ್ರಾವಕವನ್ನು ಸಿಂಪಡಿಸ ಬೇಕೆಂದು ನಿರ್ಧರಿಸಿದೆವು. ಆಗ ದ್ರಾವಕವನ್ನು ಸಿಂಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಯಂತ್ರವೆಂತಹು ದೆಂದು ನೆನೆಸಿಕೊಂಡರೆ ಈಗ ಆಶ್ಚರ್ಯಪಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಎಂಥವೋ ಎರಡು ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಕೊಂಡುಕೊಂಡೆವು. ಏನೇನೂ ಉಪಯೋಗವಿಲ್ಲದ ಯಂತ್ರಗಳು ಅವು. ಬಹುಮಂದಿ ಕೂಲಿಗಳಲ್ಲಿ ಯಾರೂ ಅದರಿಂದ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿಸಲಾಗಲಿಲ್ಲ. ಅವನ್ನು ಕೈಬಿಟ್ಟು ಅವುಗಳ ಬದಲು ಡಿ. ಎಸ್. ಪಿ. ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಕೊಂಡೆವು.

ಇಷ್ಟರೊಳಗೆ ನಮಗೆ ಕತ್ಲೆಕಾನಿನಲ್ಲಿ ಟೀ ಬೆಳೆಯುವುದು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ, ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯೇ ಸರಿ ಎಂದು ಖಚಿತವಾಯಿತು. ಈಗ ಆ ಎರಡು ತೋಟಗಳ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 500 ಎಕರೆಗಳು. ಸೊಗಸಾದ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದೆ. ಒಳ್ಳೆಯ ಜಮೀನು. ಮಳೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಆಗುತ್ತಿದೆ. ಇರುವ ಕೊರತೆ ಎಂದರೆ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಹೋಗಿಬರಲು ರಸ್ತೆ ಇಲ್ಲದಿರುವುದು. ಇಂಥ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ತೋಟ ಮಾಡುವುದು ಸುಲಭವಾಗಿರಲಿಲ್ಲ. ಖಾಯಂ ಆಗಿ ಕೂಲಿಗಳು ನಿಲ್ಲುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಲಂಬಾಣಿಗಳು, ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯವರು, ನಾಗಮಂಗಲದ ಕಡೆಯವರು ಮತ್ತು ಸೇಲಂ ಕಡೆಯವರು ಬರುತ್ತಿದ್ದರು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಷಿವರಾಯಿ ಕಡೆಯ ತಮಿಳು ಗೌಡರು ಅಂಥ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡಲು ಅರ್ಹರು ಎಂದು ಗೊತ್ತಾ ಯಿತು. ಒಳ್ಳೆಯ ಜನಗಳು ಅವರು, ಕಷ್ಟ ಸಹಿಸಬಲ್ಲರು, ಜನವಸತಿ ಇಲ್ಲವೆಂದು ಗೊಣಗಾಡುವವರಲ್ಲ. ಗುದ್ದಲಿ ಕೆಲಸ ಅವರಿಗೆ ಅಷ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬರದಿದ್ದರೂ ಬೇರೆ ಕೆಲಸ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ತಮಿಳು ಗೌಡರಿಗೆ ಹೆಂಡ ಎಂದರೆ ಪಂಚಪ್ರಾಣ. ಬಗನಿ ಮರದ ಹೆಂಡ ಸಿಗುತ್ತಿತ್ತು. ಹೆಂಡ ಕಡಮೆಯಾದಾಗ ಅದಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಕಚ್ಚಾಟವಾಗು ತ್ತಿತ್ತು. ಆಗ ನಾವು ಮರದ ಕೈಗಳನ್ನು (ಹೊಂಬಾಳೆಗಳನ್ನು) ಕತ್ತರಿಸಿಬಿಡುತ್ತೇವೆ ಎಂದು ಹೆದರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆಗ ಒಬ್ಬ ಕೂಲಿಯವನು–ಕುಪ್ಪ ಎಂದಾತನ ಹೆಸರು– ನಮ್ಮ ಬಳಿಗೆ ಬಂದು 'ಮರದ ಕೈ ಕತ್ತರಿಸುವ ಬದಲು ನನ್ನ ಕೈ ಕತ್ತರಿಸಿ' ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದ. 30 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಕೂಲಿಗಳು ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಈಗ ಮಾಡುತ್ತಾ ರೆಂದು ಹೇಳುವುದಕ್ಕಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಆಗ ಗಂಡಾಳಿಗೆ 5 ಆಣೆ ಕೂಲಿ, ಹೆಣ್ಣಾಳಿಗೆ $1\frac{1}{2}$ ಆಣೆಯಿಂದ 2 ಆಣೆ. ಒಳ್ಳೆ ರೈಟರಿಗೆ ತಿಂಗಳಿಗೆ 75 ರೂಪಾಯಿವರೆಗೆ ಸಿಗುತ್ತಿತ್ತು. ಮ್ಯಾನೇಜರನಿಗೆ 300 ರೂಪಾಯಿ ನಿಂದ 600 ರೂಪಾಯಿ ಸಂಬಳ. ಆದರೆ 600 ರೂಪಾಯಿ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದವರು ಬಹಳ ಕಡಮೆ. ರೂಪಾಯಿಗೆ 8 ಸೇರು ಅಕ್ಕಿ ; 16ರಿಂದ 30 ಸೇರು ರಾಗಿ, ಅರ್ಧಾಣೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಆಣೆಗೆ ಒಂದು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ. ಒಂದು ಮಣ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಒಂದು ರೂಪಾಯಿ. 6 ಆಣೆ ಕೊಟ್ಟರೆ ಒಂದು ಡಜನ್ ಮೊಟ್ಟೆ. 100 ಬಾಳೆಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ 4 ಅಥವಾ 6 ಆಣೆ.

ಈಗ ಕೂಲಿಗಳಿಂದ ಕೆಲಸಮಾಡಿಸುವುದು ಕಷ್ಟ. ಕೂಗಬೇಕು, ಕಿರುಚಬೇಕು. ಒಬ್ಬ ಪರಂಗಿ ಪ್ಲಾಂಟರು ಹೀಗೆ ಕಿರುಚುವಾಗ ಅವನು ಕಟ್ಟಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದ ಹಲ್ಲುಗಳೇ ಬಿದ್ದು

ಹೋದುವು. ಹುಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ನಾಪತ್ತೆಯಾದ ಹಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಕೂಲಿಗಳೇ ಹುಡುಕಿಕೊಟ್ಟರು !

ನಾನು ಬಂದಾಗ ಹನ್ನೆರಡು ಜನ ಪರಂಗಿಯವರಿದ್ದರು. ಈಗ ಕೇವಲ ಇಬ್ಬರೇ ಇಬ್ಬರು ಇದ್ದಾರೆ.

ಆರ್. ರ್‍ಯಾಡ್‌ಕ್ಲಿಫ್

ಎಲ್ಲ ಆಂಗ್ಲೇಯರಂತೆ ಕಾಫಿ ತೋಟಮಾಡಲು ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಬಂದು, ಒಂದೆರಡು ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ, ಅನಂತರ ಅವುಗಳನ್ನು ಮಾರಿ ಬಿಟ್ಟು, ಈಗ ಉದಕಮಂಡಲದಲ್ಲಿದ್ದುಕೊಂಡು ನಿವೃತ್ತ ಜೀವನ ನಡೆಸುತ್ತಾ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಸಲಹೆಗಾರರಾಗಿರುವ ಆರ್. ರ್‍ಯಾಡ್‌ಕ್ಲಿಫ್ (R. Radcliffe) ಅವರಿಗೆ ಬೇಟೆ, ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಮೀನು ಹಿಡಿಯುವುದೆಂದರೆ ಅಪಾರ ಆಸಕ್ತಿ. ಅವರು ಶಿರಾಡಿಘಟ್ಟ ಬಳಿ ನದಿಯಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಮಿತ್ರರಾದ ಮಿ॥ ಅಲೆಕ್ಸಾಂಡರ್ ಜೊತೆ ಮೀನು ಹಿಡಿಯುತ್ತಿದ್ದಾಗ 1968ರ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ 26ರಂದು ಅವರನ್ನು ಕಂಡೆ. ಈ ಯೂರೋಪಿಯನರಿಗೆ ಶಿಕಾರಿ ಮತ್ತು ಮೀನು ಹಿಡಿಯುವ ಆಸೆ ಎಷ್ಟೆಂದರೆ, ಇಬ್ಬರೂ ಹಾಳುಬಿದ್ದ, ದೆವ್ವದಮನೆಯಂತಿರುವ ಶಿರಾಡಿಘಟ್ಟ ಹಳೆಯ ಟಿ. ಬಿ.ಯಲ್ಲಿ ಕಸ ಗುಡಿಸಿಕೊಂಡು ಹದಿನೈದು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಅಲ್ಲಿಯೇ ಜಗಲಿಯ ಮೇಲೆ ಕಾಲ ಹಾಕಿದರು. ಸೊಳ್ಳೆ ಪರದೆ ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಹಾಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಮಲಗಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ತಾತ್ಕಾಲಿಕ ಬಿಡಾರಕ್ಕೆ ಏನು ಬೇಕೋ ಆ ಸಲಕರಣೆಗಳು–ಸೈನಿಕರಂತೆ.

ರ್‍ಯಾಡ್‌ಕ್ಲಿಫ್ ಹೇಳಿದ ಮಾತುಗಳಿವು :

ಬಹಳ ಹಿಂದೆ ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಆರಂಭಿಸಿದ್ದು ಮೈಲಿಮನೆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ. ಕ್ಯಾನನ್ ಎಂಬುವನು ಮೊದಲು ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಲಾರಂಭಿಸಿದ. ಇದಾದ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಲದನಂತರ ರಾಬರ್ಟ್ ಎಲಿಯಟ್ ಸಕಲೇಶಪುರದ ಬಳಿ ಹಾನ್‌ಬಾಲ್ ಹತ್ತಿರ ಬರ್ಚನಹಳ್ಳಿ ಎಸ್ಟೇಟ್ ಮಾಡಿದ. ಅವನು ಕಾಫಿ ಮಾಡಿದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಬಹಳ ಕಾಡು ; ಮಳೆ ವಿಪರೀತ. ಆಗ್ಗೆ ಕೆಲವು ಕಾಲ ಕಾಡು ಒತ್ತಾಗಿದ್ದಷ್ಟೂ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಗೆ ಒಳ್ಳೆಯದೆಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿತ್ತು. ಆದರೆ ಅನುಭವದಿಂದ ತಿಳಿದುಬಂದದ್ದೇನೆಂದರೆ, ಭಾರಿ ಮುಂಗಾರು ಮಳೆ ಕಾಫಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯದಲ್ಲ ಎಂದು. ಆದರಿಂದ ಕೊಳೆ ರೋಗ (black rot) ಬರುತ್ತದೆ. 60 ಅಂಗುಲದಿಂದ 80

ಅಂಗುಲ ಮಳೆ ಬೀಳುವ ಸ್ಥಳ ಕಾಫಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಅಲ್ಲದೆ ಜುಲೈನಿಂದ ಆಚೆಗೆ ಮಳೆ ಬೀಳುವ ಸ್ಥಳಗಳು ಇನ್ನೂ ಒಳ್ಳೆಯವು. ಈಗ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವುದು ಅಂಥ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲೇ.

ಬ್ರೂಕ್ ಮಾಕೆಟ್ (Brooke Mockett) ಎಂಬುವರು ಬಂದು ಆಗಲೇ ಮಾಡಿದ್ದ ಹೊಸೂರು ತೋಟ ತೆಗೆದುಕೊಂಡರು. ಮದ್ರಾಸ್ ಸೈನ್ಯದ ಕರ್ನಲ್ ಮತ್ತು ಜನರಲ್ ಗ್ರೀನ್ ಎಂಬುವರು 1896ರಲ್ಲಿ ಬಂದು ಕ್ರಾಫರ್ಡ್ (ಅಂದರೆ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಕಾನ್‌ವೊಕೇಷನ್ ಹಾಲ್ ಕಟ್ಟಿಸಿಕೊಟ್ಟಿರುವ ಕ್ರಾಫರ್ಡ್) ಅವರ ಸಂಪರ್ಕ ಬೆಳೆಸಿದರು. ಕ್ರಾಫರ್ಡ್ 1890ರಲ್ಲಿಯೇ ಕರಡೀಕಾನ್ ಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಹೀಗೆ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಿದವರಲ್ಲಿ ಅನೇಕರು ಯೂರೋಪಿಯನರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಬ್ರೂಕ್ ಮಾಕೆಟ್ ಮತ್ತು ಕ್ರಾಫರ್ಡ್ ಇವರುಗಳು ಮೈಸೂರು ಕಾಫಿ ತೋಟಗಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಅಚ್ಚಳಿಯದ ಗುರುತು ಬಿಟ್ಟುಹೋಗಿದ್ದಾರೆ.

ಹೊಸ ಹೊಸ ತಳಿಗಳು ಈಗ ಬರುತ್ತಿವೆ. ಹಿಂದೆ ಕೆಂಟ್ ಕಂಡುಹಿಡಿದ ತಳಿ (Kent's coffee) ಈಗ ಹಿಮ್ಮುಖವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇದರ ಬದಲು ಬಾಳೆಹೊನ್ನೂರಿನ ಸೆಲೆಕ್ಷನ್ ಕಾಫಿಗಳು, ಅಂದರೆ S. 795 ಮತ್ತು S. 288 ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತಿವೆ. ಆದರೆ ಇವೂ ತಮ್ಮ ಹಿಂದಿನ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ಸಂಶೋಧನೆ ಮುಂದುವರಿಯಬೇಕಾಗಿದೆ.

ಈಗ್ಗೆ ಹಲವು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದಿನವರೆಗೆ ಕಾಫಿಯ ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ಏರಿಳಿತಗಳಿದ್ದುವು. ಒಂದು ವರ್ಷ ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ; ಇನ್ನೊಂದು ವರ್ಷ ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭ ; ಆಮೇಲೆ ಬಹಳ ಇಳಿಮುಖ.

ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯ ಉತ್ಪನ್ನ ಬೇಕಾದ್ದಕ್ಕಿಂತ ಕೊಂಚ ಹೆಚ್ಚು ಎಂತಲೇ ಹೇಳಬೇಕು. ಆದರೆ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಟ್ಟರೆ ಕಾಫಿ ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆರ್ಥಿಕ ಬೆಳೆ. ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಅವಶ್ಯಕವಾಗಿದೆ. ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿಯ ಬೆಳೆ ಇಳಿಮುಖವಾಗುತ್ತಿದೆ. ರೋಬಸ್ಟಾಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಭವಿಷ್ಯವಿದೆ.

ಕಾಫಿಯೊಡನೆ ಪೈಪೋಟಿ ನಡೆಸುತ್ತಿರುವುದೆಂದರೆ ಕೋಕಾಕೋಲಾ. ಒಂದು ಕಪ್ ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಅಂಶ ಬಹಳ ಕಡಮೆ ; ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುವುದು ಹಾಲು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ.

ಹಿಂದೆ ಒಂದು ಹಂಡ್ರೆಡ್‌ವೇಟ್ ಕಾಫಿಗೆ 25 ರೂಪಾಯಿ. ಇದು ಬಹಳ ಕಡಮೆ ಬೆಲೆ. ಈಗ 200 ರೂಪಾಯಿ. ಹಿಂದೆ ಒಂದು ಎಕರೆ ತೋಟ ಹೊಸದಾಗಿ ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ 200 ರೂಪಾಯಿ ಆದರೆ ಸಾಕಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಈಗ 1,200 ರೂಪಾಯಿ ಬೇಕು.

ಮೈಸೂರಿನ ಕಾಫಿ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಕಾಫಿ. ಆದರೆ ಗುಣ ಈಗ ಅಷ್ಟು ಮುಖ್ಯವಾಗಿಲ್ಲ. ಕಾಫಿ ಬೋರ್ಡು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿರುವ 'ಪೂಲ್ ಸಿಸ್ಟಂ' (pool system) ಗುಣಕ್ಕೆ ಗೌಣಸ್ಥಾನ ಕೊಟ್ಟಂತಾಗಿದೆ.

1930ರ ದಶಕದಲ್ಲಿ ಬೆಲೆ ಬಹಳ ಕಡಮೆಯಾಯಿತು. ಆಗ ಒತ್ತಾದ ನೆರಳು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಕಾಂಡ ಕೊರೆಯುವ ರೋಗ (borer beetle) ಬಹಳ ತೀವ್ರವಾಗಿ ಹಬ್ಬಿತು. ಅನೇಕ ತೋಟಗಳು ನಿರ್ನಾಮವಾದುವು. ಆಗ ರಾಸಾಯನಿಕ ಔಷಧಿಗಳಿರಲಿಲ್ಲ. ಡಿ. ಡಿ. ಟಿ. ಮುಂತಾದುವುಗಳನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿದದ್ದು ಈಚೆಗೆ. ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ನೆರಳಿನಿಂದ ಉತ್ಪನ್ನ ಕಡಮೆಯಾಯಿತು. ಆದರೆ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ನೆರಳು ಬಹಳ ಆವಶ್ಯಕ. ಆದರೆ ಎಲ್ಲಾ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ ನೆರಳಿನಲ್ಲೇ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆಂದು ಭಾವಿಸುವುದು ಸರಿಯಲ್ಲ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ಕೀನ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಬಯಲಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಕಾಫಿಯ ಜೊತೆ ಮಿಶ್ರಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಬಹುದೇ ಎಂಬ ಬಗ್ಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಸಂಶೋಧನೆ ಆಗಬೇಕಾಗಿದೆ. ಬಹುಶಃ ಮೆಣಸು, ಶುಂಠಿ ಮತ್ತು ಕಿತ್ತಳೆ-ಇವುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಬಹುದೆಂದು ಕಾಣುತ್ತದೆ.

ಹಿಂದೆ 1920ರಲ್ಲಿ ಕೂಲಿ, ಗಂಡಾಳಿಗೆ 5 ಆಣೆ, ಹೆಣ್ಣಾಳಿಗೆ 2½ ಆಣೆ ಇತ್ತು. ಈಗ ಗಂಡಾಳಿಗೆ 2½ ರೂಪಾಯಿ ಮತ್ತು ಇತರ ಸೌಲಭ್ಯಗಳಿವೆ. ಒಟ್ಟು ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿ ಕೂಲಿಗಳಿಗಾಗಿ ಶೇ. 42 ಖರ್ಚಾಗುತ್ತಾ ಇದೆ.

ಹಿಂದೆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಸಮುದ್ರತೀರಕ್ಕೆ ಎತ್ತಿನ ಗಾಡಿಗಳ ಮೇಲೆ ಸಾಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಾಸನ, ಬೇಲೂರು, ಕಡೂರು ಕಡೆಗಳಿಂದ ಒಕ್ಕಲಿಗ ಗೌಡರ ಗಾಡಿಗಳು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದುವು. ಡಿಸೆಂಬರ್ 20ರಿಂದ ಹತ್ತಾರು ಗಾಡಿಗಳು ಕಾಫಿ ತುಂಬಿಕೊಂಡು ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ಸಾಗುತ್ತಿದ್ದುವು. ಐದಾರು ದಿನಗಳ ಪ್ರಯಾಣ. ದನಗಳಿಗೆ ಹುಲ್ಲು, ತಮ್ಮ ಊಟಕ್ಕೆ ಭತ್ತ ಇವುಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಂಗಳೂರಿನಿಂದ ಗಾಡಿಗಳು ಹಿಂದಿರುಗುವಾಗ ಹೆಂಚು, ಉಪ್ಪು, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಸೋಪು, ಎಣ್ಣೆ ಮುಂತಾದುವನ್ನು ತುಂಬಿಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಿದ್ದುವು.

1935ರಲ್ಲಿ ನಾವು ಮೊದಲ ಲಾರಿ ಕಂಡೆವು. ಅದು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಗಾಡಿಗಳನ್ನು ಹಿಂದೆ ಹಾಕಿತು. ಕೊನೆಗೆ ಅವುಗಳ ಸ್ಥಾನ ಆಕ್ರಮಿಸಿಕೊಂಡಿತು. ಲಾರಿಯಲ್ಲಿ ಸಾಗಿಸುವ ಖರ್ಚು ಗಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಸಾಗಿಸುವ ಖರ್ಚಿನಷ್ಟೇ ಆಗುತ್ತದೆ. ಜೊತೆಗೆ ಜಾಗ್ರತೆ ಸಾಗಾಣಿಕೆ ಆಗುತ್ತದೆ.

ಆರ್ಥಿಕ ಹಿಡುವಳಿ (economic unit) ಎಷ್ಟಿರಬೇಕು ಎಂದು ಹೇಳುವುದು ಕಷ್ಟ. ಒಬ್ಬನ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಜನ ಇಲ್ಲದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಆ ಕಾರಣ ಹೆಚ್ಚು ಆದಾಯವೂ ಬೇಕಿಲ್ಲದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಸುಖವಾದ ಜೀವನಕ್ಕೆ 30 ಎಕರೆ ತೋಟ ಇದ್ದರೆ ಸಾಕಾಗಬಹುದು. ಆದರೆ ಕಂಪನಿ ಮಾಡುವುದಾದರೆ ಕನಿಷ್ಠ ಪಕ್ಷ 500 ಎಕರೆಗಳಾದರೂ ಬೇಕು. ಏಕೆಂದರೆ, ಕಂಪನಿಗೆ ಖರ್ಚುವೆಚ್ಚಗಳ ಹೆಚ್ಚು. ಆದ್ದರಿಂದ 500ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಮೆಯಿರುವ ಕಂಪನಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟುಗೂಡಿಸಿ 3,000 ಎಕರೆಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ವಿಸ್ತೀರ್ಣವುಳ್ಳ ತೋಟವನ್ನು ಮಾಡಿದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಆಗ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಖರ್ಚು ಕಡಮೆ. ಬಿಡಿ

ವಾಳ ಹಾಕಿದವರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ನಷ್ಟ ಕೊಡಬಹುದು. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ, ಅಂದರೆ ಎರಡನೆಯ ಮಹಾಯುದ್ಧದ ಅನಂತರ, ಕಂಪನಿ ತೋಟಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿವೆ. ಒಟ್ಟು ವಿಸ್ತೀರ್ಣದಲ್ಲಿ ಕಂಪನಿ ತೋಟಗಳು ಹೊಂದಿರುವ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ಶೇ. 30 ಆಗುತ್ತದೆ. ಕನ್‌ಸಾಲಿಡೇಟೆಡ್ ಕಾಫಿ ಎಸ್ಟೇಟ್ (Consolidated Coffee Estate) ಅತ್ಯಂತ ದೊಡ್ಡದು- 10,300 ಎಕರೆಗಳಷ್ಟು. ಮೊದಲಿಗೆ ಕಾಫಿ ಬೇಸಾಯ ಖಾಸಗಿ ವೃತ್ತಿಯಾಗಿತ್ತು. ಖಾಸಗಿ ಮನುಷ್ಯ ಹೇಗೆಂದರೆ ಹಾಗೆ ಮಾಡಬಹುದಿತ್ತು. ಅವರು ಬೆಳೆಯುವ ಕಾಫಿಗೂ ವಿಶಿಷ್ಟ ಗುಣಗಳಿದ್ದುವು. ಆದರೆ ಈಗ ಅವೆಲ್ಲ ಬದಲಾಗಿವೆ. ನನ್ನ ಸ್ವಂತ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ದಲ್ಲಿ ಕಂಪನಿಯಲ್ಲದ ತೋಟಗಳ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 80 ಎಕರೆಗಳಷ್ಟಿದ್ದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಅದ ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದರೆ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಉದ್ಭವಿಸುತ್ತವೆ. ಹಿಂದೆ 200-300 ಎಕರೆಗಳನ್ನು ರೈಟರು ಗಳ ಮೂಲಕ ಮ್ಯಾನೇಜ್ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಾಲೀಕ ಕ್ಲುಪ್ತ ವೇಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೋಗಿ ತೋಟ ನೋಡಿಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಿದ್ದ. ಆದರೆ ಆಗಿನ ಕಾಲಗಳಲ್ಲಿ ಕೂಲಿಗಳು ಅಗ್ಗವಾಗಿ ಸಿಕ್ಕುತ್ತಿದ್ದರು; ಅಲ್ಲದೆ ಅವರು ಒಂದು ಶಿಸ್ತಿಗೆ ಒಳಪಟ್ಟಿದ್ದರು. ಅವರು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಕೆಲಸವೂ ಉತ್ತಮವಾಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ತೋಟಗಳ ರಕ್ಷಣೆ ಒಂದು ಸಮಸ್ಯೆಯಾಗಿದೆ. ಸಾಮಾನು ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನೂ, ಔಷಧಿ ಮತ್ತು ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಗೂ ಕಾಫಿಯನ್ನೂ ಕದಿಯುವುದು ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ 80 ಎಕರೆ ತೋಟ ಇದ್ದರೆ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಅಷ್ಟು ಕಷ್ಟವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಅದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದರೆ ಅವೆಲ್ಲ ಕಷ್ಟವಾಗು ತ್ತವೆ. ಈಚೆಗೆ ಅನೇಕ ಇಂಡಿಯನ್ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಹಣ ಕೈಗೆ ಸಿಕ್ಕಿದಮೇಲೆ ತೋಟದಲ್ಲಿಯೇ ವಾಸಮಾಡುವ ಬದಲು ಹಾಸನ, ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರುಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಮಾಡ ಲಾರಂಭಿಸಿದ್ದಾರೆ. ವಾರಕ್ಕೆ ಒಂದು ಸಲ ಹೋದರೆ ಹೋದರು, ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಇಲ್ಲ. ಅವರ ಗೈರುಹಾಜರಿ ಕಳ್ಳತನಕ್ಕೆ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚು ಅವಕಾಶ ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟಿದೆ. ತೋಟ ಬಿಟ್ಟು ಬೇರೆ ಕಡೆ ವಾಸಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. ಇದು ಸರಿಯಲ್ಲ. ತೋಟಗಾರ ತೋಟದಲ್ಲೇ ಇರಬೇಕು.

ರೈಟರುಗಳು ಕಾಫಿ ತೋಟದ ಮಾಲೀಕರಾಗುವುದರಲ್ಲಿ ತಪ್ಪೇನಿಲ್ಲ. ಕ್ರಾಫರ್ಡು ರವರು ಉತ್ತರ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ಮಾಡಿದಾಗ ಅವರ ರೈಟರುಗಳು ಅಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ತೋಟ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಅವಕಾಶಕೊಟ್ಟರು. ಈ ರೈಟರುಗಳು ಬಹು ಪಟ್ಟಿಗೆ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಬಂಟರು ಮತ್ತು ರೋಮನ್ ಕ್ಯಾಥೊಲಿಕರು. ತೋಟ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ರೈಟರುಗಳು ತಮ್ಮ ಹತ್ತಿರದ ಸಂಬಂಧಿಗಳನ್ನು ತೋಟದಲ್ಲಿರಿಸಿ ತಾವು ನಿವೃತ್ತರಾದ ಮೇಲೆ ತಮ್ಮ ಅನುಭವವನ್ನು ಸ್ವಂತ ತೋಟಕ್ಕೆ ವಿನಿಯೋಗಿಸು ತ್ತೀರು. ನನ್ನ ವೈಯುಕ್ತಿಕ ಅಭಿಪ್ರಾಯವೆಂದರೆ, ಇದು ನನಗೆ ಬಹಳ ಸಂತೋಷ ವನ್ನುಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಬಹು ಜನ ಇದಕ್ಕೆ ವಿರೋಧವಾಗಿದ್ದಾರೆ. ರೈಟರು ಗಳುನಂಬಿಕಸ್ಥರಾಗಿರಬೇಕು; ಧಣಿಗೆ ದ್ರೋಹ ಬಗೆಯಬಾರದು. ನಾನೇ ಹಲವಾರು ಜನಗೆ ತೋಟ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಾಯಮಾಡಿದ್ದೇನೆ.

ನಾನು 1933ರಲ್ಲಿ ಅಸಿಸ್ಟೆಂಟ್ ಮ್ಯಾನೇಜರನಾಗಿ ಬ್ರೂಕ್ ಮಾರ್ಕೆಟ್ ಸೇರಿದೆ.

ನನಗೆ ಗುಡ್ಡಗಾಡಿನಲ್ಲಿ ಇರಬೇಕೆಂಬ ಆಸೆಯಾಯ್ತು. ಈ ಕಾರಣ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಿಂದ ಇಲ್ಲಿಗೆ ಬಂದೆ. ಬ್ರೂಕ್ ಮಾಕೆಟ್‌ನ ಆಸ್ತಿಯೆಲ್ಲಾ ಅವರ ಸ್ವಂತ ವಶದಲ್ಲಿತ್ತು. ಅವರು 1924ರಲ್ಲಿ ಸಾಯುವಾಗ ಒಂದು 'ಟ್ರಸ್ಟ್' ಮಾಡಿದರು. ಅದನ್ನು ಅವರ ಮಕ್ಕಳು ನಡೆಸಿಕೊಂಡು ಬಂದರು. 1954ರವರೆಗೂ ಹಾಗೆಯೇ ನಡೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿತು. ಆಗ ಅದನ್ನು ಕಂಪನಿಯನ್ನಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸಲಾಯಿತು.

ನನಗೆ ಸ್ವಂತ ಎಸ್ಟೇಟುಗಳಿದ್ದುವು. ಒಂದನ್ನು ನಾನೇ ಹೊಸದಾಗಿ ಮಾಡಿದೆ; ಎರಡನ್ನು ಕೊಂಡುಕೊಂಡೆ. 1962ರಲ್ಲಿ ಊಟಿಗೆ ಹೋದೆ-ಅಲ್ಲಿ ನೆಲೆಸಲು. ಆಗ ತೋಟಗಳನ್ನು ಮಾರಿಬಿಟ್ಟೆ. ಮಾರಿದ್ದು ತಪ್ಪಾಯಿತು ಎಂದು ಈಗ ವ್ಯಥೆಪಡುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಆದರೆ ತೋಟದಲ್ಲಿರಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ತೋಟದ ಮಾಲೀಕನಾಗಿರುವುದು ಬೇಡ ಎಂದು ಸಮಾಧಾನಪಡುತ್ತಿದ್ದೇನೆ.

ನನ್ನ ಬಳಿ ಹಾಸನ-ಮಂಗಳೂರು ರೈಲ್ವೆ ಹಾದಿಯ ಸರ್ವೆ ರಿಪೋರ್ಟು ಇದೆ. ಇದು 1826ರಲ್ಲಿ ಆದದ್ದು. ಆಗ ರಾಬರ್ಟ್ ಎಲಿಯಟ್ ಆಸೆ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದರು–1886ರೊಳಗೆ ರೈಲು ಹಾಕಿ ಮುಗಿಯಬಹುದೆಂದು. ಆದರೆ ರೈಲನ್ನು ಇನ್ನೂ ಹಾಕಿಲ್ಲ. 1976ರಲ್ಲಾದರೂ ಆಗಬಹುದೇ! ರೈಲು ಈ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅವಶ್ಯಕವೇ? ಹಿಂದಿನ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಈಗ ಬದಲಾವಣೆಯಾಗಿದೆ. ಲಾರಿ, ಕಾರು–ಇವುಗಳ ಓಡಾಟ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ. ರಸ್ತೆಗಳು ಚೆನ್ನಾಗಿವೆ. ಹೀಗಿರುವಾಗ ರೈಲು ನಿಜವಾಗಿಯೂ ಉಪಯೋಗವಾದೀತೆ ಎಂದು ನನಗೆ ಸಂದೇಹ.

'ಸ್ಪ್ರಿಂಕ್ಲರ್' (ನೀರು ಚಿಮುಕಿಸುವ ಯಂತ್ರ) ಗಳಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಭವಿಷ್ಯವಿದೆ. ಆದರೆ ಅವು ಹೆಚ್ಚು ವಿಸ್ತೀರ್ಣಕ್ಕೆ ಅನುಕೂಲವಾಗಲಾರವು. ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿಗಿಂತ ರೋಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿಗೆ ಅದು ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಯೋಜನವಾಗಬಹುದು. ಏಕೆಂದರೆ, ಸ್ಪ್ರಿಂಕ್ಲರ್ ಉಪಯೋಗದಿಂದ ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿಗೆ ಬೂಸ್ಟು ರೋಗಗಳು (fungus diseases) ಬರುವ ಸಂಭವವುಂಟು. ಆದರೆ ರೊಬಸ್ಟಾಕ್ಕೆ ಹಾಗಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ರೋಬಸ್ಟಾಕ್ಕಾದರೂ ವರ್ಷೇ ವರ್ಷ ಸ್ಪ್ರಿಂಕ್ಲರ್ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು ಸರಿಯಲ್ಲ. ಒಂದು ವರ್ಷ ಸ್ಪ್ರಿಂಕ್ಲರ್ ಉಪಯೋಗಿಸಿ, ಇನ್ನೆರಡು ವರ್ಷ ಪ್ರಕೃತಿಗೆ ಬಿಡುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಇದಲ್ಲದೆ ಸ್ಪ್ರಿಂಕ್ಲರ್‌ಗೆ ಬೇಕಾದ ನೀರಿನ ಆಶ್ರಯ ಬಹಳ ಕಡಮೆ. ನಾವು ಬಹಳವಾಗಿ ಪಂಪ್‌ಸೆಟ್‌ಗಳನ್ನು ಹಾಕಿದ ನಂತರ ನೀರಿನ ಮಟ್ಟ ಕಡಮೆಯಾಗುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ. ನೀರಿದೆ ಎಂದರೆ ಸಿಕ್ಕಾಬಟ್ಟೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತೇವೆ. ನಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ಹೇಗೆಂದರೆ ಹಾಗೆ ವ್ಯರ್ಥ ಮಾಡುತ್ತೇವೆ. ಆದರೆ ಬಾವಿಯಿಂದ ನೀರು ಸೇದಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದರೆ ಹಾಗೆ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲವಷ್ಟೆ!

ನನ್ನ ಅಭಿಪ್ರಾಯದಲ್ಲಿ ರೋಬಸ್ಟಾಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಭವಿಷ್ಯವಿದೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಆಳುಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಬೇಕಿಲ್ಲ. ರೋಗಗಳು ಕಡಮೆ. ಇನ್ನು 50–60 ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಅರೇಬಿಕಾ ಹೋಗಿ ರೋಬಸ್ಟಾ ಬರುತ್ತೆ, ಎಂದು ನನ್ನ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಬಹಳ ಎತ್ತರವಾದ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ರೋಬಸ್ಟಾ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವುದಿಲ್ಲ, ನಿಜ. ಆದರೆ, 2,500 ಅಡಿಗಳಿಂದ 3,000 ಅಡಿ

ಗಳವರೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಅದು 'ನೆಸ್ ಕಾಫೆ' (ness cafe) ಮಾಡಲು ತುಂಬಾ ಅನುಕೂಲ. ರುಚಿಯಲ್ಲೂ ರೋಬಸ್ಟಾ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ. ಇಂಡಿಯಾದ ರೋಬಸ್ಟಾ ಇನ್ನೂ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ. ಲಂಡನ್ ಮತ್ತು ಬೇರೆ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಗಿರಾಕಿಯೂ ಇದೆ.

ಯೂರೋಪಿಯನರಿಗೆ ಶಿಕಾರಿ, ಮೀನು ಹಿಡಿಯುವುದು ಎಂದರೆ ಬಹಳ ಆಸಕ್ತಿ. ಆದರೆ ಇಂಡಿಯನರಿಗೆ ಅಷ್ಟಿಲ್ಲ. ನಾನು ನನ್ನ ಬಾಳಿನಲ್ಲಿ ಸುಖಪಟ್ಟಿದ್ದೇನೆ. ಶಿರಾಡಿ ಬಹು ಸೊಗಸಾದ ಸ್ಥಳ. ಬೇರೆ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಾವಿರಾರು ಮೈಲಿ ಅಲೆದಾಡಿದರೂ ಇಂಥ ಸ್ಥಳ ಸಿಕ್ಕುವುದಿಲ್ಲ.

ಎನ್. ಕರುಣಾಕರನ್

ಎನ್. ಕರುಣಾಕರನ್ (N. Karunakaran) ಪಿಯರ್ಸ್ ಲೆಸ್ಲಿಯಲ್ಲಿ ಬಹಳ ವರ್ಷ ಕೆಲಸಮಾಡಿ ನಿವೃತ್ತರಾದವರು. ಇವರನ್ನು 'ಪಿಯರ್ಸ್ ಲೆಸ್ಲಿಯ ವೃದ್ಧ ಪಿತಾಮಹ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈಗ ಕರುಣಾಕರನ್ ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ನೆಲೆಸಿ ಹುಡುಗರಂತೆ ಓಡಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಇವರ ಸಂಪರ್ಕ ಬೆಳೆಸಿದರೆ ಮುದುಕರೂ ಹುಡುಗರಾಗುತ್ತಾರೆ! ಅವರು ಹೇಳಿದ ಕೆಲವು ಅನುಭವದ ಮಾತುಗಳು ಹೀಗಿವೆ :

ನಾನು 1914ರಲ್ಲಿ ಸಾರ್ಡೆನ್ ಕಂಪನಿ (Sarden & Sons) ಯಲ್ಲಿ ಇದ್ದಾಗ ಅಲ್ಲಿಂದ ಬಡಗರಕ್ಕೆ ಬಂದು, ಕಂಪನಿ ಪರ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಕೊಂಡುಕೊಳ್ಳುವ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೆ. 1917ರಲ್ಲಿ ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ಬಂದೆ. ಆಗ ಹಂಪನಕಟ್ಟೆ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಅಂದರೆ ಈಗಿನ ಕಟ್ಟಡಗಳು ಇರಲಿಲ್ಲ. 1963ರಲ್ಲಿ ನಿವೃತ್ತನಾದೆ.

ಘಟ್ಟದ ಮೇಲಿಂದ ಕಾಫಿ ಎತ್ತಿನ ಗಾಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ಬರುತ್ತಿತ್ತು. ಒಂದೊಂದು ಸರ್ತಿ ನೂರರವರೆಗೂ ಗಾಡಿಗಳು ಬರುತ್ತಿದ್ದುವು. ಕಮ್ಮಾರಗೋಡು ತೋಟದ ಹಂಟ್ (Hunt) ತನ್ನ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ಸಾಗಿಸುವ ಕೆಲಸವನ್ನು ಒಬ್ಬ ಗೌಡರಿಗೆ ವಹಿಸಿದ್ದು ಜ್ಞಾಪಕ. ಗಾಡಿಗಳು ಹಿಂದಿರುಗುವಾಗ ಗೊಬ್ಬರ, ಮನೆ ಸಾಮಾನುಗಳು, ಉಪ್ಪು, ಸೀಮೆಎಣ್ಣೆ–ಮುಂತಾದ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ತುಂಬಿಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದುವು. ಗಾಡಿಯವರು ರಾಗಿಹಿಟ್ಟು ತಂದು ಒಲೆ ಹೂಡಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಮುದ್ದೆ ಕಟ್ಟಿ ಸಾರಿನಲ್ಲಿ ತುತ್ತು ಹೊರಳಿಸಿಕೊಂಡು ನುಂಗುತ್ತಿದ್ದರು ; ಗಾಡಿಯ ಬಳಿ ಸುತ್ತಾ ಕುಳಿತುಕೊಂಡು ಉಣ್ಣುತ್ತಿದ್ದರು.

ಒಂದು ಗಾಡಿಯಲ್ಲಿ 40ರಿಂದ 45 ಕಾಫಿ ಚೀಲಗಳನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಂದು ಚೀಲದಲ್ಲಿ 3 ಬುಷೆಲುಗಳು. ಒಂದು ಬುಷೆಲಿಗೆ 34 ಪೌಂಡುಗಳು. ಗಾಡಿ ಎತ್ತುಗಳಿಗೆ ನೆನೆಹಾಕಿದ ಹುರುಳಿ ತಿನ್ನಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ನೆನೆದ ಹುರುಳಿಯನ್ನು ಆಡಿಸಿದಾಗ ಹಾಲಿನಂತೆ

ನೊರೆ ಬರುತ್ತಿತ್ತು. ಅದು ದನಗಳಿಗೆ. ಬಹಳ ಒಳ್ಳೆಯದು

ನವೆಂಬರಿನಿಂದ ಆರಂಭವಾಗಿ ಮಾರ್ಚಿಯವರೆಗೆ ಗಾಡಿಗಳು ಬರುತ್ತಿದ್ದುವು. ಒಂದೆರಡು ದಿನ ಇದ್ದು ಹಿಂದಿರುಗುತ್ತಿದ್ದುವು. ಬಾಡಿಗೆ ಒಂದು ಚೀಲಕ್ಕೆ 1 ರೂಪಾಯಿ ನಿಂದ $1\frac{1}{4}$ ರೂಪಾಯಿ; ಮಡಿಕೇರಿಯಿಂದ 12 ಆಣೆ.

ತೋಟದಲ್ಲಿರುವ ಜನರೂ ಮಲೆನಾಡಿನ ಜನರೂ ಕಂಬಳಿ ಗುಬುರು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಮಳೆಯಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತಿದ್ದುದನ್ನು ನಾನು ನೋಡಿದ್ದೆ. ನಾನು ಬಾಬಾಬುಡನಗಿರಿಗೂ ಹೋಗಿದ್ದೆ-ನಮ್ಮ ಯಜಮಾನರ ಫೋರ್ಡ್ ಕಾರಿನಲ್ಲಿ.

ಕೊಂಕಣಿಯವರೂ ಮಾಪಿಳ್ಳೆಯವರೂ ವ್ಯಾಪಾರಕ್ಕಾಗಿ ಘಟ್ಟದ ಮೇಲೆ ಹೋದರು. ಕಾಫಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಮುಂತಾದ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಕೊಂಡು ಹೇರಳ ಲಾಭ ಸಂಪಾದಿಸಿದರು.

ಪಿ. ಎಫ್. ಎಕ್ಸ್. ಸಾಲ್ಡಾನ (P. F. X. Saldana) ಎಂಬುವರು ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರು ಮೋಟಾರ್ ಸೈಕಲ್ ಮೇಲೆ ಓಡಾಡು ತ್ತಿದ್ದರು. ಆಗ ಅದನ್ನು ನೋಡಲು ಊರಿಗೆ ಊರೇ ಸೇರುತ್ತಿತ್ತು.

ನಾನು ಮೊದಲು ಯಾರ್ಡ್ ಸೂಪರಿಂಟೆಂಡೆಂಟ್. ಆಮೇಲೆ ಮ್ಯಾನೇಜರ್. ರಾತ್ರಿ ಕಾಫಿ ಕದಿಯುತ್ತಿದ್ದ ಕಾವಲುಗಾರನನ್ನು ಹಿಡಿದದ್ದು ಒಂದು ಸಾಹಸದ ಕಥೆ. ಕಾಫಿಯನ್ನು ತೂಕಮಾಡಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ನಾವು ಹೇಗೆ ಬೇಕಾದರೂ ಮಾಡ ಬಹುದಿತ್ತು. ಈ ಕಾರಣ ಕಾಫಿ ಕ್ಯೂರರುಗಳನ್ನು 'ಕಡಲು ತೀರದ ರಣಹದ್ದುಗಳು' ಎಂದು ಕಾಫಿ ತೋಟದವರು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು.

9. ಕಾಫಿ ತಳಿಗಳು ಮತ್ತು ಕೃಷಿ

ಕಾಫಿ ಜಾತಿಗಳು :

'ಕಾಫಿ' ಎಂಬ ಮುಖ್ಯ ಜಾತಿಗೆ ಸೇರಿದ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ಕನಿಷ್ಟಪಕ್ಷ ನೂರು ಒಳಜಾತಿಗಳುಂಟು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಅರುವತ್ತು ಒಳಜಾತಿಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಮರಗಳ ಮಧ್ಯೆ ನಾನಾ ಒಳಜಾತಿಯ ಕಾಫಿಗಿಡಗಳು ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಕಾಡು ಮೇಡು ಗಳನ್ನು ಅಲೆದು ಹುಡುಕಿದ ಪಕ್ಷದಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚು ಒಳಜಾತಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ಸಾಧ್ಯ. ಈಗ ಆಗಿರುವುದೂ ಬಹಳ ಶ್ರಮವಹಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಕೆಲಸವೆಂದೇ ಹೇಳಬೇಕು.

ಗುರುತಿಸಿದ ಕಾಫಿ ಒಳಜಾತಿಗಳಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯರು ಉಪಯೋಗಿಸು ತ್ತಿರುವುದು ಹದಿನಾರು ಅಥವಾ ಹದಿನೇಳು ಒಳಜಾತಿಗಳು ಮಾತ್ರ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಆಫ್ರಿಕಾದ ಆದಿವಾಸಿಗಳೂ ಪೂರ್ವದೇಶಗಳ ಜನರೂ ಉಪ ಯೋಗಿಸುವ ಒಳಜಾತಿಗಳನ್ನು ಲೆಕ್ಕಕ್ಕೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡಿಲ್ಲ.

ಬೆಳೆಯುವ ಸುತ್ತಲಿನ ವಾತಾವರಣಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಕಾಫಿ ಗಿಡದ ಒಳ ಜಾತಿಗಳು ಆಗಿವೆ. ಆದರೆ ಈ ಒಳಜಾತಿಗಳೆಲ್ಲ ಉಷ್ಣವಲಯದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವವೇ ಆಗಿವೆ. ಉಷ್ಣಾಂಶವಿರುವ ತಂಪಾದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆ ಯುತ್ತದೆ. ಹಿಮಗಡ್ಡೆ ಕರಗುವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅದು ಬೆಳೆಯುವುದಿಲ್ಲ. ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ, ಅಂದರೆ ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾಗಿ ಕೆಲವು ಒಳಜಾತಿಗಳು ಕಾಡಿನ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ ; ಕೆಲವು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿಯೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ ; ಕೆಲವು ಒತ್ತಾದ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ತಮ್ಮಷ್ಟಕ್ಕೆ ತಾವೇ ಹುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಬೇರುಗಳು ಪ್ರವಾಹದಲ್ಲಿ ಕೊಚ್ಚಿಹೋದರೂ ಪುನಃ ಅವು ಜನ್ಮ ತಾಳುವುದುಂಟು. ಮತ್ತೆ ಕೆಲವು ಜಾತಿಗಳಿಗೆ ಬಿಸಿಲಿರುವ ಮರದ ಆಶ್ರಯ ಬೇಕು.

ಕಸಕಡ್ಡಿಗಳು ನೆಲದಲ್ಲಿ ಕೊಳೆತು ಕಳಿತ ಕಪ್ಪು ನೆಲದಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಜಾತಿ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳು ಬೆಳೆದರೆ, ಮತ್ತೆ ಕೆಲವು ಮರಳಿನಲ್ಲಿಯೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಹುಳಿ (acid) ಗುಣವುಳ್ಳ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಬೆಳೆದರೆ ಕೆಲವಕ್ಕೆ ಕ್ಷಾರ

(alkaline) ಗುಣವುಳ್ಳ ಭೂಮಿ ಪರವಾಯಿಲ್ಲ. ಕೆಲವಕ್ಕೆ ವಿಪರೀತ ಮಳೆ ಬೀಳುವ ಪ್ರದೇಶವಾದರೂ ಚಿಂತೆಯಿಲ್ಲ ; ಮತ್ತೆ ಕೆಲವು ಹೆಚ್ಚು ಕಡಮೆ ಮರುಭೂಮಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡಿವೆ.

ಈ ಕಾರಣ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಹೇಗೆ ಬೆಳೆಯಬೇಕು, ಎಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಬೇಕು, ಗೊಬ್ಬರ ಯಾವುದು ಮತ್ತು ಎಷ್ಟು ಹಾಕಬೇಕು–ಮುಂತಾದ ಬಗ್ಗೆ ಸಸ್ಯ ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು ಬಹಳ ಸಂಶೋಧನೆ ನಡೆಸಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಸಂಶೋಧನೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಅರೇಬಿಕಾ ಮತ್ತು ರೋಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಆಗಿದೆ.

ಕಾಫಿಯನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ನೆಟ್ಟು ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಹಾಗೆಯೇ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕಾಫಿಯೂ ಉಂಟು. ಇಥಿಯೋಪಿಯಾ, ಮಡಗಾಸ್ಕರ್, ಉಗಾಂಡ, ಅಂಗೋಲಾ, ಮೊಸಾಂಬಿಕ್, ಕಾಂಗೋ ಮುಂತಾದ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ತಾನೇ ತಾನಾಗಿ ಬೆಳೆದ ಗಿಡಗಳಿಂದ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ತರುತ್ತಾರೆ.

ನೆಟ್ಟು ಬೆಳೆಸುವ ಕಾಫಿಯ ಜಾತಿಗಳಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾದುವುಗಳು : ಅರೇಬಿಕಾ (arabica),ಕನೆಪೋರಾ ಅಥವಾ ರೋಬಸ್ಟಾ (canephora or robusta), ಲೈಬೀರಿಕಾ (liberica) ಮತ್ತು ಎಕ್ಸೆಲ್ಸಾ (excelsa). ಈ ನಾಲ್ಕು ಜಾತಿಗಳ ಮೂಲಸ್ಥಾನ ಆಫ್ರಿಕಾ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಕ್ಕೊಂದಕ್ಕೆ ಅನೇಕ ಮುಖ್ಯ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳುಂಟು. ಈ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳಲ್ಲಿ ಬೀಜದ ಗಾತ್ರ ಒಂದನ್ನೇ ಹೇಳುವುದಾದರೆ, ಒಂದು ಪೌಂಡು ಅರೇಬಿಕಾದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಕಡಮೆ 1,200 ಬೀಜಗಳಿದ್ದರೆ, ಅದೇ ಒಂದು ಪೌಂಡು ರೋಬಸ್ಟಾದಲ್ಲಿ 1,600 ಮತ್ತು ಲೈಬೀರಿಕಾದಲ್ಲಿ 800 ಬೀಜಗಳಿರುತ್ತವೆ.

ಈ ನಾಲ್ಕು ಜಾತಿಗಳಲ್ಲಿ ಅತಿ ಪ್ರಧಾನವಾದುದು ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿ. ಪ್ರಪಂಚದ ಒಟ್ಟು ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿ ಈ ಕಾಫಿ ಶೇ. 80ರಿಂದ 85 ಆಗುತ್ತದೆ. ರೋಬಸ್ಟಾ ಶೇ. 15 ಮತ್ತು ಲೈಬೀರಿಕಾ ಶೇ. 1. ಅರೇಬಿಕಾ ಮೊದಲಿಗೆ ಇಥಿಯೋಪಿಯಾದಲ್ಲಿ ತಾನೇ ತಾನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿತ್ತು. ಆಮೇಲೆ ಅರೇಬಿಯಾಕ್ಕೆ ಒಯ್ಯಲ್ಪಟ್ಟಿತು. ಯೆಮೆನ್ (Yemen)ಗೆ ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿ ಕ್ರಿ.ಶ. 575ರಲ್ಲಿ ಬಂದಿತೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಆ ಕಾಲದಿಂದ ಬೇರೆ ದೇಶಗಳಿಗೂ ಅದು ಹಬ್ಬಿರಬೇಕು. ಬಹಳ ಕಾಲ ಅರೇಬಿಕಾ ಜಾತಿಯೊಂದನ್ನು ಮಾತ್ರ ಬೆಳೆಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಲ್ಲದೆ ಈಗ ಬೆಳೆಯುವುದರಲ್ಲಿಯೂ ಅದಕ್ಕೆ ಪ್ರಧಾನ

ಸ್ಥಾನ. ಅರೇಬಿಕಾ ಸುಂದರವಾದ ಗಿಡ. ಅಂದವಾದ ಶಂಖುವಿನಂತೆ ಹಸುರೆಲೆಗಳು. ಹಣ್ಣಿನ ಬಣ್ಣ ಕೆಂಪು ಅಥವಾ ಕೆನ್ನೀಲಿ. ಕೆಲವು ತರಹ ಗಿಡಗಳು ಹಳದಿ ಅಥವಾ ಆ ತರಹ ಬಣ್ಣಕ್ಕಿರುವುದುಂಟು. ಅರೇಬಿಕಾ ಗಿಡ ತುಂಬಾ ಹಣ್ಣುಬಿಡುತ್ತದೆ. ಇದು ಒಂದು ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಗಿಡಕ್ಕೆ ತೊಂದರೆ. ಹಣ್ಣುಗಳು ಎಲೆಗಳಿರುವ ಕಂಕುಳಲ್ಲಿ ಅತ್ತಿಯ ಕಾಯಂತೆ ಗುಂಪು ಗುಂಪಾಗಿ ಬಿಡುತ್ತವೆ. ಇಡೀ ತೋಟವಾದ ತೋಟವೆಲ್ಲ ಒಂದೇ ತರಹ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಅರೇಬಿಕಾ ಬೀಜ ಒಳ್ಳೆಯ ಪರಿಮಳದ ಕಾಫಿಯನ್ನೂ ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಇದು ವ್ಯಾಪಾರದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಬಹಳ ಒಳ್ಳೆಯದು.

ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬಹಳ ಕಾಲದಿಂದ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆಂಬುದರಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ. ಇದು ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೂ ಇಥಿಯೋಪಿಯಾದಿಂದಲೋ ಅಥವಾ ಅರೇಬಿಯಾದಿಂದಲೋ ಬಂದಿರಬೇಕು. ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು 1498ರಲ್ಲಿ ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಕಾಲಿಡುವ ಮುನ್ನ ಅರಬ್ಬೀ ಸಮುದ್ರದ ಮೇಲಿನ ವ್ಯಾಪಾರದ ಸ್ವಾಮಿತ್ವ ಅರಬರ ಕೈಯಲ್ಲಿತ್ತು. ಅವರು ಅರೇಬಿಯಾದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೂ ತಂದಿರಲು ಸಾಕು ; ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಪಶ್ಚಿಮ ಕರಾವಳಿಯ ತೀರದಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟಿರಲೂ ಸಾಕು. 1503 ರಲ್ಲಿ ಸಿಲೋನಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರೆಂದಮೇಲೆ ಇಂಡಿಯಾದ ಪಶ್ಚಿಮ ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ ಎಂದು ಹೇಳಲಿಕ್ಕಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾ ಕೂಡಾ ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುವುದರಲ್ಲಿ ಬಹಳ ಪುರಾತನವಾದ ದೇಶ. ಯೂರೋಪಿಯನರು ಮೊದಲು ತೋಟ ಮಾಡಲು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದು ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಎಂದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಫ್ರೆಂಚರೂ ಇಂಗ್ಲಿಷರೂ ಡಚ್ಚರೂ ಅಲ್ಲಿ ನೆಲೆಸಿ ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಆದರೆ ಅರೇಬಿಕಾಕ್ಕೆ ಎಲೆ ರೋಗ ತಗಲಿದ ಕಾರಣ ಲೈಬೀರಿಕಾ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಸಿದರು. ಈ ಲೈಬೀರಿಕಾ ಕಾಫಿಯನ್ನು 1880 ರಿಂದ 1905ರ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಲಾರಂಭಿಸಿದರೆಂದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಈಗ ಅಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವುದು ರೋಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿ. ಏಕೆಂದರೆ, ಅದಕ್ಕೆ ರೋಗಗಳನ್ನು ನಿರೋಧಿಸುವ ಶಕ್ತಿಯಿದೆ. ಈ ಮಾತು ಬಹುಮಟ್ಟಿಗೆ ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೂ ಅನ್ವಯಿಸುತ್ತದೆ.

ಇಡೀ ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶವೆಂದರೆ ಬ್ರೆಜಿಲ್. ಅಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕಾಫಿಯೆಲ್ಲ ಅರೇಬಿಕಾ. ಪ್ರಪಂಚದ ಒಟ್ಟು ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಶೇ. 40ರಷ್ಟು ಭಾಗ ಕಾಫಿ ಬ್ರೆಜಿಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಒಮ್ಮೆ ಇದು ಶೇ. 70ರಷ್ಟು ಇತ್ತು. ಇದು ಮತ್ತು ಬೇರೆ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕಾಫಿಯೆಲ್ಲಾ ಹಿಂದೆ ಫ್ರಾನ್ಸಿನಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕನೆಯ ಲೂಯಿ ದೊರೆಗೆ ಹಾಲಾಂಡಿನ ರಾಜಧಾನಿಯಾದ ಆಮ್‌ಸ್ಟರ್‌ಡಾಮಿನ ನಾಗರೀಕರು ಕೊಟ್ಟ ಗಿಡದಿಂದ ಎಂಬುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಜ್ಞಾಪಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಐದಡಿ ಎತ್ತರದ ಆ ಗಿಡವನ್ನು ಬಹು ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ಗಾಜಿನ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಇಡಲಾಗಿತ್ತು. ಹಣ್ಣಾಗಿದ್ದ ಮತ್ತು ಇನ್ನೂ ಹಣ್ಣಾಗಬೇಕಿದ್ದ ಕಾಯಿಗಳಿದ್ದುವು. ನದಿಯ ಮೇಲೆ ಫ್ರಾನ್ಸಿಗೆ ಸಾಗಿಸಿದ ಆ ಗಿಡವನ್ನು ನೋಡಲು ನೆರೆದಿದ್ದ ಜನಸಂಖ್ಯೆ ಅಪಾರ. ಫ್ರಾನ್ಸನ್ನು ಮುಟ್ಟಿದ ಗಿಡ ರಾಜನ ಆಸ್ಥಾನದ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞ ಜೂಸೂ (Monsieur de Jussieu)ವಿನ ಆರೈಕೆಯಲ್ಲಿ ಗಾಜಿನ ಮನೆಯನ್ನು ಸೇರಿತು. ಇದಕ್ಕೆ ಮುನ್ನ 1713ರಲ್ಲಿ ಆಮ್‌ಸ್ಟರ್‌ಡಾಮಿನ ನಾಗರೀಕರು ಜೂಸೂಗೆ ಸಣ್ಣ ಗಿಡವೊಂದನ್ನು ಕಳುಹಿಸಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಅದು ಬದುಕಿರಲಿಲ್ಲ. ಅಂತೂ 1714ರಲ್ಲಿ ಫ್ರಾನ್ಸಿಗೆ ಬಂದ ಆ ಒಂದು ಗಿಡದ ತಳಿಯನ್ನು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೇರಿಕಾದ ಮಾರ್ಟಿನೀಕ್ (Martinique) ದ್ವೀಪಕ್ಕೆ ಲೆಫ್ಟಿನೆಂಟ್ ಡೆಸ್‌ಕ್ಲ್ಯೂ (Lt. Desclieu) ತೆಗೆದುಕೊಂಡುಹೋಗಿ ಅಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ನೆಟ್ಟ. ಹೀಗೆ ತಂದು ನೆಟ್ಟ ಈ ಗಿಡ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಹೊಂದಿದರೂ ಆಮೇಲೆ ಗಿಡಗಳು ಪ್ರವಾಹ ಹಾಗೂ ಬಿರುಗಾಳಿಗೆ ಸಿಕ್ಕಿ ನಾಶವಾದುವು. ಆಮೇಲೆ ಬಹು ಪ್ರಯಾಸದಿಂದ ಒಂದು ಕಾಫಿ ಗಿಡವನ್ನು ಸಮುದ್ರದ ಮೇಲೆ 1723ರಲ್ಲಿ ಸಾಗಿಸಿದ ವಿಷಯ ಆಗಲೇ ಹೇಳಿದೆ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಕಾಫಿ ಬ್ರೆಜಿಲ್, ಕೊಲಂಬಿಯಾ ಮುಂತಾದ ಕಡೆಗಳಿಗೂ ಹಬ್ಬಿತು. ಬ್ರೆಜಿಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಮೊದಲು ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವುದೇ ಹೆಚ್ಚಾಗಿತ್ತು. ಕಬ್ಬಿನಿಂದ ತಯಾರಾದ ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಯೂರೋಪಿನಲ್ಲಿ ಧಾರಾಳ ಬೇಡಿಕೆಯಿತ್ತು. ಆದರೆ ನೆಪೋಲಿಯನ್ ಯೂರೋಪಿನಲ್ಲಿ ಬೀಟ್ ಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೆಳೆಸಲಾರಂಭಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಕಬ್ಬಿನ ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಗಿರಾಕಿ ಕಡಮೆಯಾಯಿತು. ಬ್ರೆಜಿಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿಗೆ ಬದಲು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಕೊಲಂಬಿಯಾದಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಫಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಸ್ಥಾನ

ಸಿಕ್ಕಿತು. ಅಲ್ಲಿ ಒಂದು ಗಾದೆಯೇ ಹುಟ್ಟಿತು, 'ಮಕ್ಕಳ ಓದು ಸಾವಿರ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಟ್ಟಿರಾಯಿತು' ಎಂದು.

ಹೊಸದಾಗಿ ಹಾಕುವವರು ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಎಂಟೆಂಟು ಅಡಿ ಅಂತರದಲ್ಲಿ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ಎಕರೆಗೆ 680 ಗಿಡ ಹಾಕಬಹುದು. ದಕ್ಷಿಣ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಎಕರೆಗೆ 300 ಪೌಂಡು ಕಾಫಿ ಬರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಪ್ರಪಂಚದ ಸರಾಸರಿ ಲೆಕ್ಕದಂತೆ ಒಂದು ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆದು, ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು, ಬೀಜ ಮಾಡಿ, ಕೇರಿ ತೂರಿದರೆ 200 ಪೌಂಡು ಬರುತ್ತೆ. ಅಂದರೆ ದಕ್ಷಿಣ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ 100 ಪೌಂಡು ಕಾಫಿ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ ಎಂದಾಯ್ತು.

ಲೈಬೀರಿಕಾ ಕಾಫಿಯೂ ಸಾಕಷ್ಟು ಹಳೆಯದೆ. ಕಾಫಿ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಬರುವ 'ರಸ್ಟ್' (rust) ಎಂಬ ರೋಗ ಈ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಲ ಮಳೆಯಿಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಇದು ತಡೆಯುತ್ತದೆ. ಫಲವತ್ತಲ್ಲದ ಭೂಮಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಲೈಬೀರಿಕಾ ಕಾಫಿ ಫ್ರೆಂಚ್ ಈಕ್ವಿಟೋರಿಯಲ್ ಆಫ್ರಿಕಾ, ಕಮೆರೂನುಗಳು, ಲೈಬೀರಿಯಾ ಮತ್ತು ನೈಜೀರಿಯಾಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಅರೇಬಿಕಾಕ್ಕೆ ಎಲೆ ರೋಗ ತಗುಲಿದ ಮೇಲೆ ಅದರ ಬದಲು ಲೈಬೀರಿಕಾ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾದಲ್ಲಿ 1880 ರಿಂದ 1905ರವರೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ರೋಬಸ್ಟಾ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಇದರ ಬೆಳೆ ಕಡಮೆಯಾಗಿದೆ. ಇಡೀ ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ ಲೈಬೀರಿಕಾ ಕಾಫಿ ಶೇಕಡಾ ಒಂದರಷ್ಟು ಮಾತ್ರ. ರೋಬಸ್ಟಾ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಹೊಂದಿದಂತೆ ಲೈಬೀರಿಕಾ ಹೊಂದಲಿಲ್ಲ.

ಕನೆಫ್ರೋರ ಕಾಫಿಗೆ 'ರೊಬಸ್ಟಾ' ಎಂಬ ಹೆಸರು ಬರಲು ಕಾರಣ ಅದು ದಷ್ಟ ಪುಷ್ಟವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವುದು, ಕಾಯಿಲೆ ಕಸಾಲೆಗಳಿಗೆ ಜಗ್ಗದಿರುವುದು ಮತ್ತು ದಢೂತಿ(sturdiness)ಯಾಗಿರುವುದು. ಈಗ ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ಅರೇಬಿಕಾ ಬಿಟ್ಟರೆ ರೋಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿಯೇ ತನ್ನ ಸ್ಥಾನ ಉಳಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದು. ಪ್ರಪಂಚದ ಕಾಫಿ ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿ ರೋಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿಯ ಉತ್ಪನ್ನ ಶೇ. 15. ಕನೆಫ್ರೋರಾಕ್ಕೆ 'ರೊಬಸ್ಟಾ' (robusta) ಎಂದು ಹೆಸರಿಟ್ಟವನು ಸ್ಟೆಯಾರ್ಟ್ (Staaart) ಎಂಬುವನು. ಈಗ ರೊಬಸ್ಟಾ ಎಂಬ ಪದವೇ ಹೆಚ್ಚು

ಪ್ರಚಲಿತವಾಗಿದೆ. ಇದು ಗಟ್ಟಿಮುಟ್ಟಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚು ಬೆಳೆ ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಕಾಂಡ ಕೊರೆಯುವ ಹುಳು ಇದಕ್ಕೆ ಬೀಳುವುದಿಲ್ಲ.

ರೊಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿ ಆಫ್ರಿಕಾ ಖಂಡದ ಬಹು ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ರೊಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿ 1910ರಲ್ಲಿ ಜಾವಾದಿಂದ ಬಂದಿತೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಈಚೆಗೆ ಕಾಫಿ ಬೋರ್ಡ್ ಅಸ್ತಿತ್ವಕ್ಕೆ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಐವರ್ ಬುಲ್ (Ivor Buli) ಎಂಬುವರು ಜಾವಾದಿಂದ ರೊಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿಯನ್ನು ತಂದು ತಮ್ಮ ತೋಟದಲ್ಲಿ ನೆಡಿಸಿದರು. ಅವರನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ಇತರರೂ ಆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಈಗ ರೊಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿ ದಕ್ಷಿಣ ಕೊಡಗು, ಉತ್ತರ ವೈನಾಡು ಮತ್ತು ಹಾಸನ ಮತ್ತು ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದೆ.

ರೊಬಸ್ಟಾ ಬಿಸಿಲು ನೆರಳು ಎರಡರಲ್ಲಿಯೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ನೆರಳಿದ್ದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು ಎಂದು ಬಹು ಜನರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಎತ್ತರವಾದ ಭೂಭಾಗಗಳಲ್ಲೂ, ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಮೆ ಎತ್ತರವಿರುವ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲೂ ಇದು ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಗಿಡದ ಎಲೆಗಳು ಅಗಲ ಹಾಗೂ ಕಪ್ಪುಮಿಶ್ರಿತ ಹಸಿರು. ಗಿಡಗಳು ಒಡ್ಡೊಡ್ಡಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಅರೇಬಿಕಾದಂತೆ ನೋಡಲು ಅಂದವಿಲ್ಲ, ಚೆಂದವಿಲ್ಲ. ಹಣ್ಣು ಬಿಟ್ಟನಂತರ ಎಲೆಗಳು ಉದುರುತ್ತವೆ. ಅರೇಬಿಕಾ ಹಾಗಲ್ಲ. ಆದರೆ ಎಲೆಗಳು ಉದುರುವುದರಿಂದ ಒಂದು ಅನುಕೂಲ ವೆಂದರೆ, ಆಮೇಲೆ ರೆಂಬೆಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸುವುದು (pruning) ತಪ್ಪುತ್ತದೆ. ರೊಬಸ್ಟಾ ಹಣ್ಣು ಅರೇಬಿಕಾ ಹಣ್ಣಿಗಿಂತ ಚಿಕ್ಕದು. ಆದರೆ ಹೂವುಗಳು ದೊಡ್ಡದಾಗಿ ಸುವಾಸನೆ ಬೀರುತ್ತವೆ. ರೆಂಬೆ ರೆಂಬೆಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಹೂವೇ ಹೂವು !

ಹತ್ತತ್ತು ಅಡಿಗಳಿಗೆ ಒಂದರಂತೆ ರೊಬಸ್ಟಾ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಡುತ್ತಾರೆ, ಅಂದರೆ ಒಂದು ಎಕರೆಗೆ 435 ಗಿಡಗಳು. ಆದರೆ ಸನ್ನಿವೇಶಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಕೊಂಚ ಹೆಚ್ಚು ಕಡಮೆ ನೆಡಬಹುದು. ಉಗಾಂಡಾದಲ್ಲಿ ವಿಚಿತ್ರವಾದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ರೊಬಸ್ಟಾ ಗಿಡವನ್ನು ಮರವಾಗಿ ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ. ಗಿಡ ಬೆಳೆದಂತೆ ಅದನ್ನು ಹಲವಾರು ಅಂತಸ್ತುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಕತ್ತರಿಸದೆ ಹಾಗೆಯೇ ಬಿಟ್ಟರೆ ಕಾಫಿ ಗಿಡ ಕೆಲವೇ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ 60 ಅಡಿ

ಗಳಿಗಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಎತ್ತರ ಬೆಳೆದುಬಿಡುತ್ತದೆ. ಆಗ ಮರ ಹತ್ತಿಯೋ ಅಥವಾ ಏಣಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡೋ ಹಣ್ಣು ಕೀಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಕೆಲವುಕಡೆ ಜವಣೆಗಳಿಂದ ಒಡಿದು ಹಣ್ಣು ಉದುರಿಸುವುದುಂಟು.

ರೊಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿ ಎಲ್ಲಾದರೂ ಬೆಳೆಯಲಿ, ಅದರ ರುಚಿ ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿಗಿಂತ ಭಿನ್ನ. ಈ ಭಿನ್ನ ರುಚಿಯ ಕಾರಣವೇ ಈ ಕಾಫಿಗೆ 'ಬರಡಾದ' (neutral)ಅಥವಾ 'ಸಿಹಿಯಾದ' ಕಾಫಿಯೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.'ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್' (instant) ಕಾಫಿ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ರೊಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿಯ ಬಳಕೆ ದಿನೇ ದಿನೇ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. ಈ ಕಾರಣ ಈ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ವಿಸ್ತೀರ್ಣವೂ ಹೆಚ್ಚುವ ಸಂಭವವುಂಟು.

ಅರೇಬಿಕಾ ಮತ್ತು ರೊಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿಗಳು ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಬರುವ ಮುನ್ನವೇ ಬಂಗಾಳ ಮತ್ತು ಅಸ್ಸಾಂ ಬೆಟ್ಟಗುಡ್ಡಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸದ ಮನೆಗಳ ಬಳಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಗೊತ್ತಾಗಿದೆ. ಯಾವಾಗಿನಿಂದ ಈ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಖಚಿತವಾಗಿ ತಿಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ತರಹ ಕಾಫಿಗೆ 'ಬೆಂಗಾಳೆನ್ಸಿಸ್' (Bengalensis) ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗಿದೆ. ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಇದು ತನ್ನ ಸ್ಥಾನ ಕಳೆದುಕೊಂಡಿದೆ.

ಸರಿಯಾಗಿ ನೋಡಿಕೊಂಡರೆ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳು ಸರಾಸರಿ 4 ಅಥವಾ 5 ಪೌಂಡು ಬೀಜ ಕೊಡುತ್ತವೆ. ಆಳವಾಗಿ ಬೇರು ಬಿಡುವ ಗಿಡವಾಗರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಏಕೆಂದರೆ ಮಳೆ ಬಂದಾಗ ತಡೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಗಿಡ ಪಡೆಯಬೇಕು. ಅಲ್ಲದೆ ಯಂತ್ರಗಳಿಂದ ಬೇಸಾಯಮಾಡುವಾಗ ಬೇರು ಕಿತ್ತುಬರಬಾರದು. ಹಣ್ಣು ಬಿಡುವ ರೆಂಬೆ ಬಲವಾಗಿರಬೇಕು. ಹಣ್ಣು ಬಿಟ್ಟಮೇಲೆ ಸತ್ತುಹೋಗುವ ಅಥವಾ ಹಣ್ಣು ಬಿಡಿಸುವಾಗ ರೆಂಬೆಗಳು ಮುರಿಯದಂಥ ಗಿಡಗಳಿರಬೇಕು. ಹೆಮಿಲೀಯ ರಸ್ಟ್ (hemileia)ರೋಗಕ್ಕೆ ಗಿಡಗಳು ಜಗ್ಗಬಾರದು. ಅಲ್ಲದೆ ಇತರ ರೋಗಗಳನ್ನೂ ತಡೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಕೆಲವು ಹುಳಹುಪ್ಪಟೆಗಳ ಕಾಟಗಳನ್ನು ತಡೆಯುವಂತಿರಬೇಕು. ಹಣ್ಣು ಬಿಡಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಸುಲಭವಾಗಿರಬೇಕು. ಕೆಲವು ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಅನುಷ್ಠಾನ ದಲ್ಲಿರುವಂತೆ ಯಂತ್ರದಿಂದ ಹಣ್ಣು ಬಿಡಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಅನುಕೂಲವಾಗಿರುವಂತೆ ಹಣ್ಣು ಬಿಟ್ಟಿರಬೇಕು. ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯಲು ರುಚಿಯಾಗಿರಬೇಕು. ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತೊಳೆದು ಬೀಜ ತಯಾರು ಮಾಡಲು ಅನುಕೂಲವಿರಬೇಕು. ಬೀಜ

ದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು 'ಕ್ಯಾಫಿನ್' ಇರಬೇಕು. ರುಚಿ ಹಾಗೂ ವಾಸನೆ ಎರಡೂ ಇರಬೇಕು. ಇವೆಲ್ಲಾ ಗುಣಗಳು ಇರುವ ಕಾಫಿ ಗಿಡವನ್ನು ಇನ್ನೂ ಕಂಡು ಹಿಡಿದಿಲ್ಲ. ಈ ಬಗ್ಗೆ ಸಂಶೋಧನೆ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ.

ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಮೂರು ಮುಖ್ಯ ಜಾತಿಯ ಕಾಫಿಗಳಲ್ಲಿ ಇರುವ ಪ್ರಮುಖ ಭೇದಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಅವೇನೆಂದರೆ :

	ಅರೇಬಿಕಾ	ರೊಬಸ್ಟಾ	ಲೈಬೀರಿಕಾ
ಮೊಟ್ಟಮೊದಲ ತೋಟಗಾರಿಕೆ	6ನೆಯ ಶತಮಾನ	1900	1864
ಪರಾಗ ಪ್ರಸಾರ	ಸ್ವತಃ; ಕೆಲವು ವೇಳೆ ಹುಳುಗಳಿಂದ	ಸ್ವತಃ;ಆದರೆ ಗಾಳಿ. ಮತ್ತು ಹುಳುಗಳ ಪಾತ್ರ ಅವಶ್ಯಕ	ರೊಬಸ್ಟಾದಂತೆ
ಪ್ರಪಂಚದ ಉತ್ಪನ್ನ	ಶೇ. 92	ಶೇ. 7	ಶೇ. 1
ಮೊದಲು ಹುಟ್ಟಿದ್ದು ಯಾವ ಎತ್ತರದಲ್ಲಿ	3,300′–8,200′	ಬಹಳ ಕೆಳಗೆ • –44′	4,260′
ಬೇಕಾದ ಕಾಡು	ಶೇವದ ಒತ್ತಾದ ಕಾಡು	ತೆರೆದ ಕಾಡು	ಒತ್ತಾದ ಕಾಡು ಅಂದರೆ ತೆರೆದ ಕಣಿವೆಗಳು
ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಎತ್ತರ	2,000′-5,000′	600′–2,400′	1,800′
ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದಾಗ ಎತ್ತರ	26′–33′	6½–16′	18′–36′
ಬೇಸಾಯ ಮಾಡಿದಾಗ ಎತ್ತರ	5′	6½–10′	8′–30′
ಎಕರೆಗೆ ನೆಡಬಹುದಾದ ಗಿಡಗಳು	680	435	320
ಒಂದು ಪೌಂಡು ಬೀಜ ಹಾಕಿದಲ್ಲಿ ಬಿಡಿಸಬಹುದಾದ ಹಣ್ಣು	5 ಪೌಂಡ್	4 ಪೌಂಡ್	10 ಪೌಂಡ್
ವಹಿಸಬೇಕಾದ ಎಚ್ಚರ	ಬಹಳ	ಸಾಮಾನ್ಯ	ಏನೇನೂ ಇಲ್ಲ
ಒಂದು ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ ಉತ್ಪನ್ನ	288 ಪೌಂಡ್	713 ಪೌಂಡ್	400 ಪೌಂಡ್
ಒಂದು ಪೌಂಡಿನಲ್ಲಿ ಬೀಜಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ	1,200	1,600	800
ಎಲೆ	ಬಹಳ ಚಿಕ್ಕದು	ಬಹಳ ದೊಡ್ಡದು	ಸಾಮಾನ್ಯ
ಹೂವು	ಚಿಕ್ಕದು	ಸಾಮಾನ್ಯ	ದೊಡ್ಡದು
ಹಣ್ಣು ಕಟ್ಟುವಿಕೆ	ಉದುರುತ್ತವೆ	ಹಿಡಿಯುತ್ತವೆ	ಹಿಡಿಯುತ್ತದೆ
ಹೂಬಿಡುವ ಕಾಲ	ಹೂವಿನ ಮಳೆ	ಹಾಗೂ ಹೀಗೂ	ಇಡೀ ವರ್ಷ
ಕೊಳೆ ರೋಗ	ಬರುತ್ತದೆ	ಬಂದರೂ ತಡೆಯುತ್ತದೆ.	ಬಂದರೂ ತಡೆಯುತ್ತದೆ.

ಒಂದೇ ಜಾತಿಯ ಗಿಡದಿಂದ ಒಂದು ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ ಉತ್ಪನ್ನ ದೇಶದಿಂದ ದೇಶಕ್ಕೆ, ವರ್ಷದಿಂದ ವರ್ಷಕ್ಕೆ, ಒಂದೇ ದೇಶದ ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ಮತ್ತೊಂದು ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳಾಗುವುದುಂಟು. ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದ ತೋಟಗಳಲ್ಲೇ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಬೆಳೆಸಿದ ರೀತಿ, ಗಿಡಗಳ ವಯಸ್ಸು-ಇವೆಲ್ಲಾ ಉತ್ಪನ್ನದ ವ್ಯತ್ಯಾಸಕ್ಕೆ ಕಾರಣಗಳು. ಈ ಕಾರಣ ಒಂದೊಂದು ತಳಿ ಒಂದೊಂದು ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಒಗ್ಗುತ್ತದೆ. ಇಷ್ಟಾದರೂ ಅರೇಬಿಕಾ ಎಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೋ ಅಲ್ಲಿ ಅದು ಬಹಳ ಪ್ರಚಲಿತವಾಗಿದೆ; ಮುಂದಾಗಬಹುದಾದ ಸಂಶೋಧನೆಯಿಂದ ಉಳಿದೆರಡು ತಳಿಗಳ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಕಂಡುಬರಬೇಕು.

ಕಾಫಿಯ ಕೆಲವು ಆಯ್ಕೆಗಳು :

1855ರಲ್ಲಿ ಕೊಡಗು ಸೇರದ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದುದು 'ಚಿಕ್' ಎಂಬ ಕಾಫಿ. 'ಚಿಕ್' ಎಂಬ ಹೆಸರು ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಊರಿನ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಬಂತೆಂಬುದು ಖಚಿತ. ಈ ತಳಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾ ಇದ್ದು 1866ರಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಅಲ್ಲಿಂದ ಮೂರು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಮಳೆಯಿಲ್ಲದ ಕಾರಣ ಕಾಂಡ ಕೊರೆಯುವ ರೋಗ (borer) ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡುದಲ್ಲದೆ ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ಶಕ್ತಿಯೂ ಕುಗ್ಗುತ್ತಾ ಬಂದಿತು. ಈ ಕಾರಣ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ನಿರ್ನಾಮವಾಗುವ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಒದಗಿತು. ಆದರೆ ಅದೃಷ್ಟವಶಾತ್ ಸ್ಟ್ಯಾನ್ಲಿ ಜಪ್ (Stanly Jupp) ಎಂಬ ತೋಟಗಾರ 1870ರಲ್ಲಿ ಒಂದು ಸಲ ಕೊಡಗಿಗೆ ಹೋಗಿ ಬಂದ. ಅಲ್ಲಿಗೆ ಹೋದಾಗ ಅಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಫಿ ತಳಿಯನ್ನು ನೋಡಿ ಅದನ್ನು ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿಯೂ ನೆಡುವ ಪ್ರಯೋಗ ಮಾಡಬೇಕೆಂದು ತಿಳಿಸಿದ. ಅವನ ಸಲಹೆಯಂತೆ ಆರ್. ಎ. ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಂ ಆಂಡರ್‌ಸನ್ (R. A. & Graham Anderson), ಬ್ರೂಕ್ ಮಾಕೆಟ್ (Brooke Mockett) ಮತ್ತು ಆರ್ಥರ್ ಜಪ್ (Artur Jupp) ಎಂಬುವರು 1871ರಲ್ಲಿ ಪ್ರಯೋಗಗಳನ್ನು ನಡೆಸಿದರು. ಫಲಿತಾಂಶ ಬಹಳ ಉತ್ತೇಜನಕಾರಿಯಾಗಿತ್ತು. ಚಿಕ್ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯದ ಕಡೆ 'ಕೂರ್ಗ್' ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಿತು. ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಉಳಿಯಿತು. ಕಾಡುಮೇಡಿನಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲಾ

ರಂಭಿಸಿದರು. ಎಕರೆಗೆ 5 ಅಥವಾ 10 ರೂಪಾಯಿ ಬೆಲೆಯಿದ್ದ ಭೂಮಿ ಅದರ ಹತ್ತು ಹನ್ನೆರಡರಷ್ಟು ಏರಿತು. ಆದರೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕೊಡಗಿನ ತಳಿಯಿಂದ ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಗೆ ಬೆಲೆ ಕಡಮೆಯಾಯಿತು. ಚಿಕ್ ಕಾಫಿಗೆ ಕೊಟ್ಟ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಕೊಡಗಿನ ಕಾಫಿಗೆ ಕೊಡಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದರು. ಆದರೆ ಆಮೇಲೆ ಆ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳೆಲ್ಲ ಹೋಗಿ ಎರಡಕ್ಕೂ ಒಂದೇ ಬೆಲೆ ಸಿಗಲಾರಂಭಿಸಿತು.

'ಚಿಕ್' ತಳಿಯೂ ತನ್ನ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಬಂದುದರಿಂದ ಕೆಂಟ್ (Kent) ಎಂಬ ಪರಂಗೀ ತೋಟಗಾರ 1911ರಲ್ಲಿ ತನ್ನ ದೊಡ್ಡನಗುಡ್ಡ ತೋಟದಲ್ಲಿ (ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ತಾಲೂಕು ಆಲ್ದೂರು ಬಳಿ ಇದೆ) ಒಂದು ಹೊಸ ತಳಿಯನ್ನು ಅನುಷ್ಠಾನಕ್ಕೆ ತಂದ. ಇದಕ್ಕೆ 'ಕೆಂಟ್ಸ್ ಕಾಫಿ' ಎಂದು ಹೆಸರಿಡಲಾಯಿತು. ಈ ತಳಿ ಗಟ್ಟಿಮುಟ್ಟಾಗಿಯೂ ರೋಗರುಜಿನಗಳಿಂದ ದೂರವಾಗಿಯೂ ಇತ್ತು. ಇದೇ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಜ್ಯಾಕ್‌ಸನ್ (Jackson) ಎಂಬುವನು ಒಂದು ಹೊಸ ತಳಿ ತರಲೆತ್ನಿಸಿದ. ಆದರೆ ಇದು ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಚಲಿತವಾಗಲಿಲ್ಲ. ಈಗ ಅದರ ಹೆಸರೇ ಹೆಚ್ಚು ಕೇಳಿ ಬರುವುದಿಲ್ಲ.

'ಕೆಂಟ್ಸ್ ಕಾಫಿ' ತಳಿಯನ್ನು ಮತ್ತಷ್ಟು ಉತ್ತಮಪಡಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನಗಳು ಬಾಳೆಹೊನ್ನೂರು ಕಾಫಿ ಸಂಶೋಧನಾಲಯದಲ್ಲಿ ನಡೆದಿವೆ. ಈ ಸಂಶೋಧನೆಗಳನ್ನು ನಡೆಸಿದ ಹೆಸರು ಶ್ರೀ ಕೆ. ಎಚ್. ಶ್ರೀನಿವಾಸನ್, ಡಾ. ಚೊಕ್ಕಣ್ಣ ಮತ್ತು ಶ್ರೀ ನರಸಿಂಹಸ್ವಾಮಿ ಅವರಿಗೆ ಸಲ್ಲಬೇಕು. ಎಸ್. 26 ಎಂಬ ತಾಯಿತಳಿಯಿಂದ ಎಸ್. 288 ಎಂಬ ತಳಿಯನ್ನು 1938ರಲ್ಲಿ ತರಲಾಯ್ತು. ಇದರಲ್ಲಿ . ಕಂಡುಬಂದ ಕೆಲವು ಲೋಪದೋಷಗಳನ್ನು ಮನಗಂಡು, ಎಸ್. 795 ಎಂಬ ಮತ್ತೊಂದು ಹೊಸ ತಳಿ 1946ರಲ್ಲಿ ಬಂದಿತು. ಇದು ಎಸ್. 288ಗಿಂತ ಬಹು ಉಪಯುಕ್ತವೆಂದು ಕಂಡುಬಂದಿತು. ಹಳೆಯ ತಳಿ ಹಿಂದೆ ಬಿತ್ತು ; ಹೊಸ ತಳಿಯನ್ನು ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಈಗ ಇರುವ ಸುಮಾರು 2.20 ಲಕ್ಷ ಎಕರೆ ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಲಕ್ಷ ಎಕರೆಗಳಷ್ಟು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಎಸ್. 795 ತಳಿ ಕಾಫಿ ಇದೆ. ಮೇಲಿನ ಎರಡು ತಳಿಗಳೂ ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿಯವುಗಳು.

ರೊಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿಯಲ್ಲೂ ಸಂಶೋಧನೆ ನಡೆದು ಎಸ್. 274 ಎಂಬ

ಹೊಸ ತಳಿಯನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿಯಲಾಗಿದೆ. ಈಗ ಈ ತಳಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಸಿರುವ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 30,000 ಎಕರೆಗಳು.

ಭೂಮಿಯ ಗುಣ :

ಈಗ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಒಟ್ಟು ವಿಸ್ತೀರ್ಣದಲ್ಲಿ ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿ ಶೇ. 60.48 ವಿಸ್ತೀರ್ಣದಲ್ಲಿಯೂ, ರೊಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿ ಶೇ. 39.52 ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ದಲ್ಲಿಯೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಕಾಫಿಗೆ ಕೊಳೆತ ಸಸ್ಯಪದಾರ್ಥಗಳಿಂದ ಕೂಡಿ ಜೇಡಿ ಮತ್ತು ಮರಳು ಬೆರಕೆಯಾಗಿರುವ ಫಲವತ್ತಾದ ಮಣ್ಣು ಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಹುಳಿ (acid) ಜಮೀನು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಪೌಷ್ಟಿಕ ವಸ್ತು ಗಳೂ (nutrients), ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಪೊಟಾಷ್ (ಬೂದಿ) ಇರಬೇಕು. ಕಾಫಿಗೆ ನಾಪುಸಾಲೆ ಕಲ್ಲಿನ ನೆಲವೂ ಒಳ್ಳೆಯದೆಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ. ಇದು ಒಂದು ತರಹ ಕೆಂಪು ಮಣ್ಣಿನ ರೀತಿಯಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. ಇಂಥ ನೆಲದಲ್ಲಿ ತೇವವಿರುತ್ತದೆ. ಈ ತರಹದ ನೆಲ ಬಿಟ್ಟರೆ ಕಪ್ಪುಮಣ್ಣಿನ ನೆಲವೂ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಆದರೆ ಜೇಡಿಮಣ್ಣು ಕಾಫಿಗೆ ಕೆಟ್ಟದ್ದು.

ನೆಲ ಚೆನ್ನಾಗಿದ್ದರಷ್ಟೇ ಸಾಲದು. ಜೊತೆಗೆ ಕೊಳೆತ ಸೊಪ್ಪುಸದೆ ಇರ ಬೇಕು. ಪ್ರಪಂಚದ ಅತ್ಯಂತ ಉತ್ಕೃಷ್ಟವಾದ ಕಾಫಿ, ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿ ಈಚಿನ ಜ್ವಾಲಾಮುಖಿಗಳಿಂದ ಉಂಟಾದ ಲಾವಾ ನೆಲ ವಿರುವ ಕಡೆ (volcanic deposits) ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕೋಸ್ಟ ರೀಕಾ ಮತ್ತು ಜಾವಾ ದೇಶಗಳು ಉದಾಹರಣೆಗಳು. ಮಳೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೀಳುವ ಹಾಗೂ ತಂಪಾದ ಹವೆಯಿರುವ ಜಾಗ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಬಾಬಾಬುಡನ್‌ಗಿರಿಯ ಶ್ರೇಣಿ. ಕಾಫಿಗೆ ಅನುಕೂಲವಾದ ಮತ್ತೊಂದು ತರಹ ಭೂಮಿ ಎಂದರೆ ಜಂಬುಮಣ್ಣಿನ ನೆಲ (lateretic soil).

ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿಗೆ ಎತ್ತರವಾದ ಸ್ಥಳ ಬೇಕು. ಕಾಫಿ ಬಹಳ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವುದು ಇಳಿಜಾರಾದ ಪರ್ವತ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ. ಗುಡ್ಡದ ಇಳಿಜಾರು ಪ್ರದೇಶವೇ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲು ಸರಿಯಾದ ಸ್ಥಳವೆಂದು ಬಹಳ ಜನರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಆದರೆ ಬ್ರೆಜಿಲ್ ಮತ್ತು ಕೀನ್ಯಾಗಳಲ್ಲಿ ಮಟ್ಟವಾದ ಭೂಮಿ ಯಲ್ಲೇ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇಳಿಜಾರು ನೆಲಕ್ಕಿಂತ ಮಟ್ಟವಾದ ನೆಲವೇ

ಒಳ್ಳೆಯದೆಂದು ಕೀನ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ.

ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಅಂಶಗಳು ಪ್ರಪಂಚದ ಎಲ್ಲಾ ಭಾಗಗಳಿಗೆ ಅನ್ವಯಿಸುವ ಸೂತ್ರಗಳು. ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಕೆಲವು ಸೂತ್ರಗಳನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುವುದು ಆವಶ್ಯಕ. ಅವೇನೆಂದರೆ : ಕಾಫಿ ನೆಡುವ ನೆಲ ಬೀಳಾಗಿರಬೇಕು ; ಆದರೆ ಬಹಳ ಇಳಿಜಾರಾಗಿರಬಾರದು. ಅಂದರೆ ಸುಮಾರಾಗಿ ಇಳಿಜಾರಾಗಿದ್ದು ಬಿದ್ದ ನೀರು ಹರಿದುಹೋಗುವಂತಿರಬೇಕು. ಭೂಮಿ 'ಉತ್ತರ ಬೀಳು' ಮತ್ತು 'ಪೂರ್ವ ಬೀಳು' ಇದ್ದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಈ ತರಹ ಬೀಳುಗಳುಳ್ಳ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಉತ್ತರದಿಂದ ಹಾಗೂ ಪೂರ್ವದಿಂದ ಸೂರ್ಯನ ಬಿಸಿಲು ಬೀಳುತ್ತದೆ. ಅಂತಹ ಬಿಸಿಲು ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಪಶ್ಚಿಮ ಹಾಗೂ ದಕ್ಷಿಣ ಬೀಳುಗಳು ಅಷ್ಟು ಒಳ್ಳೆಯವಲ್ಲ. ಆದರೆ ಈಗ ಭೂಮಿ ಸಿಕ್ಕದ ಕಾರಣ ಯಾವ ಬೀಳಾದರೂ ಸರಿ, ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲಾರಂಭಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಭೂಮಿ ಸಮುದ್ರಮಟ್ಟದಿಂದ 3,500 ಅಡಿ ಎತ್ತರದಲ್ಲಿದ್ದರೆ ಅತ್ಯುತ್ತಮವೆಂದು (ideal) ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಗಾಳಿ ಹೊಡೆತ ಇರಬಾರದು. ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿ, ಆಗುಂಬೆ–ಈ ಸ್ಥಳಗಳು ಮಲೆನಾಡು ಪ್ರದೇಶಗಳಾದರೂ ಅಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವುದಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ, ಎತ್ತರ ಕಡಮೆ. ಹಿಂದೆ ಆಗುಂಬೆ ಮತ್ತು ಕವಲೇದುರ್ಗ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿ ವಿಫಲರಾದರು. ಹಾಗೆಯೇ ಕಾಫಿ ಹೆಚ್ಚು ಶಾಖ (heat) ಇರುವ ಕಡೆಯೂ ಬೆಳೆಯುವುದಿಲ್ಲ. ಆದ್ದರಿಂದ ಬೆಂಗಳೂರು 3,000 ಅಡಿ ಎತ್ತರದಲ್ಲಿದ್ದರೂ ಅಲ್ಲಿಯ ಬಿಸಿಲಿನ ಕಾರಣ ಹಾಗೂ ಸಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮಳೆ ಬಾರದ ಕಾರಣ ಅಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವುದಿಲ್ಲ. ಹಾಗೆಂದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಗಿಡವೇ ಹುಟ್ಟುವುದಿಲ್ಲ ಅಥವಾ ಬೆಳೆಯುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದಲ್ಲ ; ಹುಟ್ಟುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಕೈನೀರು ಹಾಕಿದರೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಶ್ರಮಕ್ಕೆ ತಕ್ಕ ಫಲ ಮಾತ್ರ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಮಳೆ :

ಸಾಮಾನ್ಯವಾದ ಅಭಿಪ್ರಾಯವೆಂದರೆ, ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಗೆ ಆರು ತಿಂಗಳು ಮಳೆ ಇದ್ದು ಮತ್ತಾರು ತಿಂಗಳು ಮಳೆ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು

ಎಂದು. ಹಾಗಿದ್ದಲ್ಲಿ ಆರ್ಥಿಕ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಳೆ ತೆಗೆಯಬಹುದು. ಗಿಡಗಳಿಗೂ ಆಯಾಸ ಕಡಮೆ. ವರ್ಷೇ ವರ್ಷ ತಪ್ಪದೆ ಬೆಳೆ ತೆಗೆಯಬಹುದು. ಆದರೆ ಕೊಲಂಬಿಯಾ ಮತ್ತು ಸುಮಾತ್ರಾಗಳಂಥ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವುದನ್ನು ನೋಡಿದರೆ ಈ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಸರಿಯಲ್ಲವೇನೋ ಎಂದು ಹೇಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಆ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಮೂರು ತಿಂಗಳು ಮಳೆ, ಮೂರು ತಿಂಗಳು ಮಳೆಯಿಲ್ಲ. ಇನ್ನರ್ಧ ವರ್ಷದಲ್ಲಿಯೂ ಹಾಗೆಯೇ. ಕೋಸ್ಟರೀಕಾದಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಸ್ಥಿತಿ. ಅಲ್ಲಿ ಮಳೆಯಿಲ್ಲದ ಕಾಲವೇ ಇಲ್ಲ. ಅಂಥ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಉತ್ಪನ್ನ ಇತರ ಕಡೆಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಅಥವಾ ಅಷ್ಟೇ ಇರುವುದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ.

ಎಪ್ಪತ್ತೈದು ಅಂಗುಲ ಮಳೆಯಾಗುವ ಕಡೆ ಅರೇಬಿಕಾ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಯೇ 110 ಅಂಗುಲ ಮಳೆಯಾಗುವ ಕೋಸ್ಟರೀಕಾದಲ್ಲಿಯೂ ಮತ್ತು ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರಿನಲ್ಲಿಯೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಅತಿ ಹೆಚ್ಚಾದ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಭೂಮಿ ಇರುವ ಬ್ರೆಜಿಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಳೆ 30 ಮತ್ತು 40 ಅಂಗುಲಗಳಷ್ಟು ಮಾತ್ರ ; ಕೆಲವುವೇಳೆ ಇನ್ನೂ ಕಡಮೆ. ಸ್ವಲ್ಪ ಮಳೆ ತೆಗೆದರೂ ಅರೇಬಿಕಾ ತಡೆದುಕೊಂಡು ಪುನಃ ಚೇತರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಎಲೆ ಮತ್ತು ಕಸಕಡ್ಡಿಗಳು ಕೊಳೆತ ನೆಲವಾಗಿದ್ದು ಮತ್ತು ಮೋಡ ಮುಚ್ಚಿದ ಹವೆಯಿದ್ದರೆ 60 ಅಂಗುಲಕ್ಕೆ ಕಡಮೆ ಮಳೆಯಾದರೂ ಸಾಕು. ಆದರೆ 100 ಅಂಗುಲ ಮಳೆಯಾಗದ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಅರೇಬಿಕಾ ಮತ್ತು ರೊಬಸ್ಟಾ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವುದು ಉಂಟು. ಆದುದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಹೀಗೇ ಎಂದು ಹೇಳುವಂತಿಲ್ಲ. ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಎಲ್ಲಾ ದೇಶಗಳ ಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾಗಿ 70 ಇಂಚು ಮಳೆ ಬೀಳುವ ಪ್ರದೇಶ ಕಾಫಿಗೆ ಅನುಕೂಲವಾದುದೆಂದು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ.

ಕಾಫಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಆರ್ಥಿಕ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ :

ಕಾಫಿ ತೋಟಕ್ಕೆ ಕನಿಷ್ಠ ಪಕ್ಷ ಎಷ್ಟು ಎಕರೆ ಇರಬೇಕು ? ಒಬ್ಬೊಬ್ಬರು ಒಂದೊಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ. 50 ಎಕರೆಗಳಿಗಿಂತ ಕಡಮೆಯಾದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ತಗಲುವ ಖರ್ಚು ವೆಚ್ಚಗಳನ್ನು ಅದರ ಆದಾಯದಿಂದ ಸರಿದೂಗಿ

ಸಲು ಆಗುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಸಿಲೋನಿನಲ್ಲಿರುವ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳ ಸರಾಸರಿ ಹಿಡುವಳಿ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 1½ ಎಕರೆ ಎಂದರೆ ಆಶ್ಚರ್ಯವೆನಿಸುತ್ತದೆ. ಲಾವೋಸ್ (Loas)ನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬಿತ್ತಲಿನಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಹಣ್ಣುಹಂಪಲುಗಳೊಡನೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮಲೇಷ್ಯಾದಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಫಿಯ ಹಿಡುವಳಿ ¼ ಎಕರೆ ಯಿಂದ 6 ಎಕರೆ. ಫಿಲಿಪ್ಪೈನ್ ದ್ವೀಪಗಳಲ್ಲಿರುವ 41,970 ಹೆಕ್ಟೇರ್‌ಗಳಲ್ಲಿ (hectare – ಒಂದು ಹೆಕ್ಟೇರಿಗೆ 2.471 ಎಕರೆಗಳು) ಅರ್ಧಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ವಿಸ್ತೀರ್ಣದಲ್ಲಿ 3 ಹೆಕ್ಟೇರ್‌ಗಳಿಗಿಂತ ಕಡಮೆ ಇರುವ ತೋಟಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ 16,200; 10 ಹೆಕ್ಟಾರ್‌ಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ವಿಸ್ತೀರ್ಣದ ತೋಟಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ 940 ಮಾತ್ರ.

ಕಾಫಿ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ :

ಕಾಫಿ ತೋಟದ ಪ್ರಾರಂಭ ಅದರ ಪಾತಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಎಂದು ಹೇಳ ಬಹುದು. ಆದುದರಿಂದ ಪಾತಿ ಮಾಡುವುದರಲ್ಲಿ ವಹಿಸುವ ಶ್ರದ್ಧೆ ಮತ್ತು ಶ್ರಮಗಳು ಮುಂದೆ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಎದ್ದು ಕಾಣಬರುತ್ತವೆ. ಈ ಮಾತು ಕೆಲವು ಒಳ್ಳೆಯ ತೋಟಗಳನ್ನೂ ಅವುಗಳ ಪಾತಿಗಳನ್ನೂ ನೋಡಿ ದರೆ ಮನದಟ್ಟಾಗುತ್ತದೆ.

ಸೊಗಸಾಗಿ ಬೆಳೆದ, ರೋಗವಿಲ್ಲದ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚು ಫಸಲನ್ನು ಕೊಡುವ ಉತ್ತಮವಾದ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಆರಿಸಿ ಗುರುತುಮಾಡಿಕೊಳ್ಳ ಬೇಕು. ಅಂತಹ ಗಿಡಗಳಿಂದ ಸಾಧಾರಣವಾಗಿ ಡಿಸೆಂಬರ್–ಜನವರಿ ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕುವ ಬಲಿತು ಕೆಂಪಾದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ದು, ಕೈಯಿಂದ ಹಿಚುಕಿ, ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ, ಬಿತ್ತಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಮೇಲೆ ತೇಲುವ ಜಳ್ಳುಬೀಜಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು, ಒಳ್ಳೆಯ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸೋಸಿದ ಒಲೆಬೂದಿಯೊಡನೆ ಬೆರಸಿ, ಅವುಗಳನ್ನು ತಳ್ಳಗೆ ಹರಡಿ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ, ಸಕಾಲದಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗು ಹಾಕುವುದು ಉತ್ತಮ. ಬಿತ್ತನೆಯ ಬೀಜಗಳನ್ನು ತಂಪಾದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಇಡುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದೆಂದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ದಿನಗಳು ಕಳೆದಂತೆ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳ ಮೊಳೆಯುವ ಶಕ್ತಿ (viability) ಕಡಮೆಯಾಗುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಬಾಳೆಹೊನ್ನೂರು ಸಂಶೋಧನಾಲಯ

ದಲ್ಲಿ ನಡೆಸಿದ ಪ್ರಯೋಗಗಳಿಂದ ಈ ಕೆಳಗಿನ ಅಂಶ ವ್ಯಕ್ತಪಟ್ಟಿದೆ. ಫೆಬ್ರುವರಿ 25ನೆಯ ತಾರೀಕು ಸಿಪ್ಪೆ ಮತ್ತು ತಿರುಳು ತೆಗೆದ ಕಾಫಿ ಬೀಜ ಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಪಾತಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಲಾಯ್ತು. ಫಲಿತಾಂಶ ಹೀಗಿದೆ :

ಪಾತಿಗೆ ಹಾಕಿದ ತಾರೀಕು	ಮೊಳಕೆಯಾದ ಶೇಕಡಾ ಅಂಶ
ಫೆಬ್ರುವರಿ 25	96.75
ಮಾರ್ಚ್ 11	90.00
ಏಪ್ರಿಲ್ 8	89.88
ಏಪ್ರಿಲ್ 25	74.50
ಮೇ 6	71.63

ಪಾತಿಯನ್ನು ನೀರಿನ ಸೌಕರ್ಯವಿರುವ ಮತ್ತು ತೋಟಗಾರರ ವಾಸದ ಮನೆಯ ಹತ್ತಿರ ಮಾಡುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಸ್ವಲ್ಪ ಇಳಿ ಜಾರಾದ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಪಾತಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು. ಇದರಿಂದ ಮಳೆ ಯಿಂದಾಗಲೀ ಮತ್ತೆ ಯಾವುದೇ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಲೀ ಹೆಚ್ಚಿನ ತೇವ ಉಂಟಾ ಗುವುದಿಲ್ಲ. ಮರಗಳಿಲ್ಲದ ಬಯಲು ಜಾಗವನ್ನು ಪಾತಿಮಾಡಲು ಆರಿಸಿ ಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಮರಗಳ ಬೇರುಗಳು ಪಾತಿಯಲ್ಲಿ ಹರಡುವು ದರಿಂದ ಮತ್ತು ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಎಲೆಗಳಿಂದ ನೀರು ತೊಟ್ಟಿಕ್ಕುವುದರಿಂದ ಸಸಿಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಅಡಚಣೆಯಾಗುವ ಸಂಭವವಿದೆ.

ಬೀಜ ಬಿತ್ತುವ ಮೊದಲು ಅಕ್ಟೋಬರ್ ಅಥವಾ ನವೆಂಬರ್ ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ಬೀಜದ ಮಡಿ ಮಾಡುವ ಜಾಗವನ್ನು ಒಂದಡಿ ಆಳಕ್ಕೆ ಅಗತೆ ಮಾಡಿ, ಮಣ್ಣಿನ ಹೆಂಟೆಗಳನ್ನು ಒಡೆದು, ಬೇರು ಕಲ್ಲು ಕಸಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ಆಯ್ದು, ಪುಡಿಮಾಡಿದ ದನದಗೊಬ್ಬರ ಮತ್ತು ಎಲೆಗಳು ಬಿದ್ದು ಕೊಳೆತು ಆದ ಕಾಡುಮಣ್ಣಿನ ಒಳ್ಳೆಯ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಒಂದಕ್ಕೆ ಎರಡರಂತೆ ಸೇರಿಸಿ, ನೆಲಮಟ್ಟಕ್ಕಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಎತ್ತರವಾಗಿ, ಅಂದರೆ ಸುಮಾರು 9 ಅಂಗುಲ ಎತ್ತರವಾಗಿ ಮಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು. ಒಂದು ಮಡಿಗೂ ಇನ್ನೊಂದು ಮಡಿಗೂ $1\frac{1}{2}$ ಅಡಿ ಅಂತರವಿದ್ದರೆ ತಿರುಗಾಡಿ ಕೆಲಸಮಾಡಲು ಅನುಕೂಲ

ವಾಗುವುದು. ನೀರು ಹಾಯಿಸುವುದಕ್ಕೂ ಕಳೆ ವಗೈರೆ ಕೀಳುವುದಕ್ಕೂ ಅನುಕೂಲವಾಗುವಂತೆ ಮಡಿಯು ಅಗಲ ಮೂರು ಅಡಿ ಇದ್ದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು.

ಬಿತ್ತಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಂಗುಲ ಅಂತರದಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತಬೇಕು. ಮೂರು ಅಡಿ ಅಗಲ ಮತ್ತು 12 ಅಡಿ ಉದ್ದವುಳ್ಳ ಮಡಿಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 5.000 ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬಿತ್ತಬಹುದು. ಬಿತ್ತಿದನಂತರ ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಕಾಡು ಮಣ್ಣನ್ನು ಬೀಜದ ಮೇಲ್ಭಾಗ ಮುಚ್ಚುವಂತೆ ತೆಳ್ಳಗೆ ಎರಚಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಮೂರು ಅಂಗುಲ ದಪ್ಪದಷ್ಟು ಒಣಗಿದ ಹುಲ್ಲನ್ನು ಹರಡಬೇಕು. ಬೀಜ ಬಿತ್ತಿದ ಮೊದಲನೆಯ ವಾರದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿದಿನ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಮತ್ತು ಸಾಯಂಕಾಲ ನೀರು ಹಾಕಬೇಕು. ಆಮೇಲೆ ತಂಪುಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ದಿನಕ್ಕೆ ಒಂದು ಬಾರಿ ಮಾತ್ರ ನೀರು ಹಾಕಬೇಕು. ಮೊಳಕೆ ಹೊರಡುವಾಗ ಬೀಜ ಮೇಲಕ್ಕೆ ತಳ್ಳಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಬೀಜದ ಹೊರಚೀಲವನ್ನು ತಲೆಯ ಮೇಲೆ 'ಹ್ಯಾಟ'ನಂತೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ನಿಂತ ಕಿರುಸಸಿಯನ್ನು 'ಪುಟ್ಟ ಸಿಪಾಯಿ' ಎಂದು ತಮಾಷೆಯಾಗಿ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮೊಳಕೆ ಬರುವುದಕ್ಕೆ ಪ್ರಾರಂಭವಾದಾಗ ಮಡಿಯ ಮೇಲಿನ ಹುಲ್ಲನ್ನೂ ಕಳೆ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನೂ ತೆಗೆಯಬೇಕು.

ಬೀಜವು ಮೊಳೆತು ಮಡಿಯ ಮೇಲೆ ಕಾಣುವ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು ನೆಡುವುದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಬುಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ತಯಾರುಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ದಟ್ಟವಾದ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಎಲೆಗಳು ಬಿದ್ದು ಬಹಳ ಕಾಲದಿಂದ ಕೊಳೆತು ಮಾಗಿ ಸಾರವುಳ್ಳ ಕಾಡುಮಣ್ಣನ್ನು ಶೇಖರಿಸಬೇಕು. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಾಗಿದ ದನದ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನೂ ಪುಡಿಮಾಡಿ,ಜಾಲರಿಯಲ್ಲಿ ಸೋಸಿ, ಪಾತಿಗೆ ಸಾಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಬುಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ಇಡಲು ನೆರಳಿಗಾಗಿ ಆರು ಅಡಿ ಎತ್ತರದ ಚಪ್ಪರ ಹಾಕಬೇಕು. 40 ಅಡಿ ಉದ್ದ, 25 ಅಡಿ ಅಗಲ ಜಾಗವನ್ನೊಳಗೊಂಡ ಚಪ್ಪರದಲ್ಲಿ 5,000 ಬುಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಿ ಇಡಬಹುದು. ಬುಟ್ಟಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಲು ಮರದ ಚೌಕಟ್ಟುಗಳನ್ನು ತಯಾರುಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಬುಟ್ಟಿಗಳು ಕುಟ್ಟು ಹಿಡಿಯದಂತೆ ಅವುಗಳನ್ನು 16 ಪೌಂಡು ಮೈಲುತುತ್ತವನ್ನು 40 ಗ್ಯಾಲನ್ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕದಡಿ ಕುದಿಸಿದ ದ್ರಾವಕದಲ್ಲಿ

ಇದ್ದಿದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಬುಟ್ಟಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಡುಮಣ್ಣು ಮತ್ತು ದನದ ಗೊಬ್ಬರಗಳ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಅರ್ಧದಷ್ಟು ತುಂಬಿ ಮರದ ಚೌಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಲುಸಾಲಾಗಿ ಜೋಡಿಸಬೇಕು.

ಮೊಳಕೆ ಬಂದ ಸಸಿಗಳು ಮಡಿಯ ಮೇಲೆ ಎದ್ದುನಿಂತು ತಾಯೆಲೆಗಳು ಇನ್ನೂ ಬೀಜದ ಹೊದಿಕೆಯೊಳಗಿರುವಾಗಲೇ ಅವುಗಳನ್ನು ಬುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ನೆಡುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಮಡಿಯಿಂದ ಸಸಿಯನ್ನು ತೆಗೆಯುವ ಮುಂಚೆ ನೀರು ಹೊಯ್ದು ಸಸಿಗಳ ಬೇರುಗಳಿಗೆ ಅಪಾಯವಾಗದಂತೆ ಬಹಳ ಜಾಗರೂಕತೆಯಿಂದ ತೆಗೆಯಬೇಕು. ಹೀಗೆ ತೆಗೆದ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಬುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟು ಪ್ರತಿದಿನ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಮತ್ತು ಸಾಯಂಕಾಲ ಬುಟ್ಟಿಗಿಡಗಳಿಗೆ ನೀರು ಹೊಯ್ಯುತ್ತಾ ಬರಬೇಕು.

ಸಸಿಗಳನ್ನು ನೆಡುವುದು :

ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಡಲು ಎಂಟೆಂಟು ಅಡಿಗಳಿಗೊಂದರಂತೆ ಗುಂಡಿಗಳನ್ನು ತೋಡಬೇಕು. ಕೆಲವರು ಆರಾರು ಅಡಿ, ಮತ್ತೆ ಕೆಲವರು ಏಳೇಳು ಅಡಿಗಳಿಗೊಂದರಂತೆಯೂ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಡುತ್ತಾರೆ. ಎಷ್ಟೆಷ್ಟು ದೂರ ನೆಟ್ಟರೆ ಒಂದು ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಡಬಹುದೆಂಬುದನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಪಟ್ಟಿಯಿಂದ ತಿಳಿಯಬಹುದು:

ದೂರ-ಅಡಿಗಳಲ್ಲಿ	ಗಿಡಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ
6 × 6	1,210
7 × 7	900
8 × 8	680
9 × 9	537
10 × 10	435
12 × 12	302
15 × 15	193
16 × 16	170
20 × 20	108
30 + 30	80
40 × 40	27

ಸಸಿಗಳಿಗೆ 15ರಿಂದ 18 ತಿಂಗಳು ವಯಸ್ಸಾದಾಗ ಅವುಗಳನ್ನು ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ನೆಡಬಹುದು. ಜೂನ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಡಬೇಕು. ಮುಂಗಾರು ಮಳೆ ಆರಂಭವಾಗಿ ಜುಲೈ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಮಳೆ ಕಡಮೆಯಿರುವ ದಿನಗಳಲ್ಲಿಯೂ ನೆಡಬಹುದು. ಸಕಾಲದಲ್ಲಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಟ್ಟರೆ ಬೇಸಗೆಯ ಬೇಗೆಯನ್ನು ತಡೆದುಕೊಳ್ಳಲು ಅವು ಸಮರ್ಥವಾಗುತ್ತವೆ.

ನೆಟ್ಟ ಗಿಡದ ಸುತ್ತ ಮಣ್ಣು ನೆಲಮಟ್ಟಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ಅಂಗುಲ ಎತ್ತರವಾಗಿದ್ದು ಬರಬರುತ್ತಾ ನೆಲಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಇಳಿಯುವಂತೆ ಏರ್ಪಡಿಸಬೇಕು. ಗಿಡಗಳು ಗಾಳಿಯ ಹೊಡೆತಕ್ಕೆ ಸಿಕ್ಕಿ ಹಾಳಾಗದಂತೆ ಕತ್ತರಿಗೂಟಗಳನ್ನು ನಾರಿನಿಂದ ಕಟ್ಟಿ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಗಂಟುಹಾಕಬೇಕು. ಈ ನಾರೇ ಗಿಡಕ್ಕೂ ಗೂಟಗಳಿಗೂ ಮಧ್ಯೆ ಒತ್ತಿಗೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಗಿಡದ ಸುತ್ತಲೂ ತರಗಲೆಗಳನ್ನು ಹರಡಿ ಅವು ಗಾಳಿಗೆ ಹಾರಿಹೋಗದಂತೆ ಏನಾದರೂ ಭಾರವಾದುದನ್ನು ಇಡಬೇಕು.

ಬೇಸಾಯ :

ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಟ್ಟಮೇಲೆ ಮುಳ್ಳಿಲ್ಲದ ಹಾಲಿವಾಣದ (ಪೊಂಗರು) ಕೊಂಬೆಗಳನ್ನು (ತುಳುವಿನಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಮತ್ತು ಪೊಂಗಾರೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ) ನಾಲ್ಕು ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಒಂದರಂತೆ ಸಾಲು ಬಿಟ್ಟು ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆಡಬೇಕು. ಸುರಗಿ ಅಥವಾ 'ಸಿಲ್ವರ್ ಗಿಡ' (Silver oak) ಗಳನ್ನೂ ನೆಡಬಹುದು. ಹಾಲಿವಾಣ ಹಾಕುವುದು ಏಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದು ಎಂದರೆ, ಅದು ಹಂಗಾಮಿ ನೆರಳಿನ ಗಿಡ. ಬೇಕೆಂದವಾಗ ಅದನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಸಿಲ್ವರ್ ಗಿಡವೂ ಹಂಗಾಮಿ ನೆರಳು. ಅಲ್ಲದೆ ಅವರ ಬೇರುಗಳು ಮೇಲೆ ಇರುತ್ತವೆ. ಸಿಲ್ವರ್ ಮರಗಳು ಎತ್ತರ ಬೆಳೆದು ತುದಿ ಕೂಡಿಕೊಂಡ ಹಾಗೆ ರೆಂಬೆಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯುತ್ತಾ ಹೋಗಬೇಕು.

ಕಾಫಿ ತೋಟಕ್ಕೆ ಎರಡು ತರಹ ನೆರಳುಗಳು ಆವಶ್ಯಕ : ಮೇಲಿನ ನೆರಳು ; ಕೆಳಗಿನ ನೆರಳು. ಮೇಲಿನ ನೆರಳಿಗೆ ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಮರಗಳು ಇರುತ್ತವೆ. ಇವು ನೆತ್ತಿ ನೆತ್ತಿ ಕೂಡಿಕೊಂಡು ತೋಟಕ್ಕೆ ಒಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ನೆರಳಿನ ಕೊಡೆ ಹಿಡಿದಂತೆ ಇರುತ್ತವೆ. ಈ ನೆರಳಿಗೆ ಬಸರಿ, ಮುಳ್ಳಂಗಿತ್ತಿ, ನೆತ್ತರಿಕೆ, ವಾಟೆ, ತಾರೆ, ಮಿಟ್ಲೆ ಮತ್ತು ನೀರುಬಸರಿ—ಇವು ಒಳ್ಳೆಯವು.

ಈ ಮರಗಳಲ್ಲದೆ ಗೋಣಿ, ಅತ್ತಿ, ಸೊಗುರಿಗೆ, ನೇರಳೆ–ಮುಂತಾದ ಮರಗಳನ್ನೂ ನೆರಳಿಗೆ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಇವು ಹೊಸದಾಗಿ ತೋಟ ಮಾಡುವಾಗಲೇ ಇರುತ್ತವೆ. ಇವನ್ನು ಎಷ್ಟು ಬೇಕೋ ಅಷ್ಟು ಕಸಿಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಏಕೆಂದರೆ, ಕಾಫಿಗೆ ನೆರಳು ಆವಶ್ಯಕ ಎಂದು ಈಗ ಖಚಿತವಾಗಿದೆ.

ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಡುವಾಗ ದನದ ಗೊಬ್ಬರ, ಅದು ಸಿಕ್ಕದಿದ್ದರೆ ಒಂದು–ಒಂದೂವರೆ ಔನ್ಸ್ ಚೌಳುಪ್ಪು (rock phosphate) ಹಾಕಿ ಗುಂಡಿಗಳನ್ನು ಮುಚ್ಚಬೇಕು.

ಗಿಡಗಳು ಹತ್ತಿಕೊಂಡನಂತರ ಅಗತೆಮಾಡಬೇಕು. ಇದರ ಉದ್ದೇಶ ಗಿಡದ ಸುತ್ತಲೂ ತೇವ ಇರಲಿ ಎಂಬುದಾಗಿ. ಅಗತೆಯಾದ ಮೇಲೆ ಕ್ರಮವಾಗಿ ಸೊಪ್ಪು ಮುಚ್ಚುವ ಕೆಲಸ (mulching) ಮಾಡಬೇಕು. ಮುಚ್ಚಲು ಕಿರೀಚಲು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಇದು ಸಿಗದಿದ್ದರೆ ದರಗಲು ಮುಚ್ಚಬೇಕು. ಹಸಿ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಮುಚ್ಚಬಾರದು. ಏಕೆಂದರೆ, ಅದರಿಂದ ಭೂಮಿಯ ಶಾಖ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಸೊಪ್ಪು ಹರಡಿದ ಮೇಲೆ ಕಾಫಿಯ ಎಲೆಗಳಿಗೆ ಬೋರ್ಡೋ ದ್ರಾವಕ ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು. ನೆರಳಿಗಾಗಿ ನೆಟ್ಟ ಹಾಲಿವಾಣದ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಸುಣ್ಣ ಬಳಿಯಬೇಕು. ಅದರಿಂದ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಸೂರ್ಯನ ಶಾಖ ತಗಲುವುದಿಲ್ಲ. ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ದಕ್ಷಿಣಕ್ಕೂ ಪಶ್ಚಿಮಕ್ಕೂ ಮರೆ ಕಟ್ಟಬೇಕು. ಆ ದಿಕ್ಕುಗಳ ಬಿಸಲು ಒಳ್ಳೆಯದಲ್ಲ.

ಕಾಡು ದಟ್ಟವಾಗಿದ್ದರೆ ಕುಕ್ಕಗತೆ (surface stirring) ಮಾಡಬೇಕು. ಒಂದೇ ಅಗತೆ ಸಾಲದು; ಮತ್ತೊಂದು ಅಗತೆ ಮಾಡಬೇಕು. ಸೊಪ್ಪು ಮುಚ್ಚುವುದನ್ನು ಎರಡನೆಯ ವರ್ಷವೂ ಮಾಡಿ, ಔಷಧಿ ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಚಿಕ್ಕೆ ರೋಗ (leaf disease) ಮತ್ತು ಕೊಳೆ ರೋಗ (black rot) ಬರುತ್ತವೆ.

ಕಾಫಿಯ ಗಿಡ ನೆಟ್ಟ 15 ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ಎರಡು ಅಡಿ ಎತ್ತರ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಆಗ ಅದರ ಕುಡಿಚಿಗುರು ಕಿತ್ತುಹಾಕಿ, ರೆಕ್ಕೆ ತೆಗೆಯುವ ಕೆಲಸ ಮಾಡಬೇಕು. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವಾಗ ಒಂದು ರೆಕ್ಕೆ ಬಿಟ್ಟು ಇನ್ನೊಂದು ರೆಕ್ಕೆ ತೆಗೆಯುತ್ತ ಹೋಗಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ 'ಒಂಟೇಣಿ ಕಾಲು ಮಾಡುವುದು' ಎಂದೂ

ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಗಿಡಕ್ಕೆ ಎರಡು ಕಡೆಯೂ ರೆಕ್ಕೆಗಳಿದ್ದರೆ ಮರ ಗಿಡಗಳು ಅವುಗಳ ಮೇಲೆ ಬಿದ್ದಾಗ ಅವು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸಿಗಿದು ಹೋಗುವ ಸಂಭವವುಂಟು. ಇದನ್ನು ಕಡಮೆ ಮಾಡುವುದೇ ಏಣೀಕಾಲು ಮಾಡುವುದರ ಉದ್ದೇಶ.

ಬೇಸಗೆಯಲ್ಲಿ ಕುಕ್ಕಗತೆ ಮಾಡಬೇಕು. ಮರಗಸಿ ಮಾಡಿದರೆ, ಅಂದರೆ ಬೆಳೆದ ಮರಗಳನ್ನು ಎಷ್ಟು ಬೇಕೋ ಅಷ್ಟಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಂಡರೆ ಮರಗಳು ಹತೋಟಿಯಲ್ಲಿದ್ದು ಬೀಳುವುದು ಕಡಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇಷ್ಟೆಲ್ಲಾ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಜೂನ್ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ ಮಳೆ ಹಿಡಿದ ಕೂಡಲೇ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕಬೇಕು.

ಕಾಫಿ ಗಿಡ ನೆಟ್ಟ ಹದಿನೆಂಟು ತಿಂಗಳಿಗೆ ಹೂವು ಬಿಟ್ಟೇಬಿಡುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಆ ಹೂವುಗಳನ್ನು ಉದುರಿಸಿಬಿಡಬೇಕು. ನಾಲ್ಕನೆಯ ವರ್ಷದಿಂದ ಮಾತ್ರ ಹೂವುಗಳನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಕೆಲವರು ನಾಲ್ಕನೆಯ ವರ್ಷವೂ ತುದಿ ಹೂವುಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದುಂಟು. ಇದರ ಉದ್ದೇಶ, ಚಿಕ್ಕ ವಯಸ್ಸಿನ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಹಣ್ಣು ಬಿಡುವ ಆಯಾಸವಿರಬಾರದು ಎಂದು.

ಕಾಫಿ ಗಿಡ ನೆಟ್ಟ ಮರುವರ್ಷದಿಂದಲೇ ಗಿಡ ಕೊರೆಯುವ ಹುಳು(stem borer) ಬಾರದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಹುಳು ಕೊರೆದ ಒಂದು ಗಿಡದಿಂದ ಎಂಟು ಹತ್ತು ಗಿಡ ಹೋಗಿಬಿಡುತ್ತವೆ. ಇದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು 40 ಪೌಂಡು ನೀರಿನಲ್ಲಿ 8 ಪೌಂಡು ಗ್ಯಾಮಾಕ್ಸಿನ್ ಸೇರಿಸಿ ಏಪ್ರಿಲ್ ಮತ್ತು ಆಕ್ಟೋಬರ್ ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಸವರಬೇಕು.

ಚಿಕ್ಕೆ ರೋಗ ಮತ್ತು ಕೊಳೆ ರೋಗಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಮಳೆಯಿದ್ದರೆ ಬರುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಮಳೆ ಬರುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮುಂಚೆಯೇ ಬೋರ್ಡೋ ದ್ರಾವಕ ಸಿಂಪಡಿಸಿದರೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಒಂದು ವರ್ಷ ಗೊಬ್ಬರವಿಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಚಿಂತೆಯಿಲ್ಲ, ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ಸಿಂಪಡಿಸುವುದನ್ನು ಮಾತ್ರ ಬಿಡಬಾರದು. ಮಳೆ ಹಿಡಿಯುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮುನ್ನ ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ಸಿಂಪಡಿಸಿದಂತೆ ಮಳೆ ಬಿಟ್ಟ ನಂತರವೂ ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು. ಅಂದರೆ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕುವುದನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಬೇಕೆಂದಲ್ಲ. ಕಾಫಿ ಗಿಡ ಭೂಸಾರ ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವ ಸಸ್ಯ. ಆದ್ದರಿಂದ ಹಣ್ಣು ಬಿಡುವುದಕ್ಕೆ ಆರಂಭವಾದ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಗೊಬ್ಬರಗಳನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಾ ಬರಬೇಕು.

ಬೇರು ರೋಗ (root rot) ಎಂಬ ರೋಗ ದೊಡ್ಡ ನೆರಳಿನ ಮರಗಳಿಗೆ

ಬರುತ್ತದೆ. ಆಗ ಮರಗಳ ಸುತ್ತ ಅಗಳು (trenching) ತೆಗೆದು, ಅದು ಬೇರೆ ಮರಗಳಿಗೂ ಕಾಫಿಗಿಡಗಳಿಗೂ ಹರಡದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಗಿಡದಲ್ಲಿ ಕಾಯಿ ಇರುವಾಗ, ಅಂದರೆ ನವೆಂಬರ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಳೆ ಬಂದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಅನಂತರ ಮಾರ್ಚ್ 15ರ ತನಕ ಮಳೆ ಬರಬಾರದು. ಫೆಬ್ರುವರಿ ಮಳೆ ಕೆಟ್ಟದ್ದು. ಆ ಮಳೆಯಿಂದ ಮುಂದಿನ ಬೆಳೆ ಹಾಳು.

ಹೂವು :

ಜನವರಿ 30ರ ನಂತರ ಗಿಡದಲ್ಲಿ ಮೊಗ್ಗುಗಳು ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಹೂ ಅರಳುವುದಕ್ಕೆ ಮಳೆ ಅತ್ಯಾವಶ್ಯಕ. ಮಾರ್ಚ್ 15ರ ಅನಂತರ ಉತ್ತರಾಷಾಢ ಮಳೆ ಕಾಫಿಹೂವಿಗೆ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದುದು. ಈ ಮಳೆಗೆ 'ಹೂವಿನ ಮಳೆ' (blossom shower) ಎಂದೇ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದಾದ ಮೇಲೆ ರೇವತಿ ಮಳೆ ಬೆನ್ನುಹಿಡಿದು ಬರಬೇಕು. ಈ ಮಳೆಗೆ 'backing shower' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಮೊದಲ ಮಳೆಯಾದ ಎಂಟು_ಹತ್ತು ದಿನಗಳ ಅನಂತರ, ಆದರೆ ಹತ್ತು-ಹನ್ನೆರಡು ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಮಳೆ ಬರಬೇಕು. ಎಲ್ಲಾ ಬೇಸಾಯಗಾರರಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳ ಮಾಲೀಕರು ಹೂವಿನ ಮಳೆಗಾಗಿ ದಿನವೂ ಮುಗಿಲು ನೋಡುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ಏಕೆಂದರೆ, ಒಂದೆರಡು ಹೂವಿನ ಮಳೆಗಳು ಅವರ ಆ ವರ್ಷದ ಭವಿಷ್ಯವನ್ನೇ ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತವೆ. ಹೂಮಳೆ ಬಿದ್ದಾಗ ತೋಟಗಾರರ ಮುಖದಲ್ಲಿ ಸಂತಸದ ನಗೆ ಅರಳಲು ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಹೂಗಳೂ ಅರಳಿ, ತೋಟ ನಂದನವನದಂತೆ ಕಂಡ ದಿನ ತೋಟಗಾರರ ಹರ್ಷಕ್ಕೆ ಮಿತಿಯಿಲ್ಲ. ಹಬ್ಬದೋಪಾದಿಯಲ್ಲಿ ಆ ದಿನಗಳನ್ನು ಕಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಸ್ನೇಹಿತರನ್ನು ಕರೆದು ಕುಡಿದು ತಿಂದು ಸಂತಸಪಡುತ್ತಾರೆ.

ಮಳೆ ಬಂದ ಒಂಬತ್ತನೆಯ ದಿನಕ್ಕೆ ಮೊಗ್ಗುಗಳು ಅರಳಲು ಆರಂಭವಾಗುತ್ತವೆ. ಹತ್ತನೆಯ ರಾತ್ರಿಯಿಂದ ಹನ್ನೊಂದನೆಯ ದಿನಕ್ಕೆ ತುಂಬಾ ಹೂವುಗಳು. ಹೂವುಗಳು ಬೆಳಗ್ಗೆ ಮತ್ತು ಸಾಯಂಕಾಲ ಅರಳುತ್ತವೆ. ಆಗ ತೋಟವೆಲ್ಲ ಬೆಳ್ಳಗೆ ಅಂದರೆ ಬೆಳ್ಳಗೆ-ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಮಂಜು (snow) ಮುಸುಕಿದೆಯೋ ಎಂಬಂತೆ. ಸೂರ್ಯ ನೆತ್ತಿಗೆ ಬಂದಾಗ ಹೂ ಬಿಟ್ಟಿರುವ

ಕಾಫಿ ತೋಟ ನೋಡಿದರೆ ಭಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಅಷ್ಟೊಂದು ಬಿಳುಪು! ಆದ್ದರಿಂದ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಅಥವಾ ಸಂಜೆ ಹೂಗಳನ್ನು ನೋಡಲು ಬಹು ಚೆಂದ. ಆ ಮನಮೋಹಕ ದೃಶ್ಯವನ್ನು ಕುಡ ಕವಿಯ ವರ್ಣನೆ ಹೀಗಿದೆ ;

ಮೊದಲ ಹದಮಳೆ ತಿರೆಯ ತೊಯ್ಯಲು ಮಿಂದ ಕಾಫಿಯ ತೋಟವು
ಇಂದ್ರನಂದನದಮರವೃಂದಕು ಬೆರಗನೀಯುವ ನೋಟವು !
ಬೆಟ್ಟದೋರೆಯು, ಕಣಿವೆ, ತಪ್ಪಲು, ಗಿರಿಯ ನೆತ್ತಿಯೊಳೆಲ್ಲಿಯು,
ಕಣ್ಣು ಹೋಹೆಡೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯ ಹೂವು, ಬೆಣ್ಣೆಯು, ಬೆಳ್ಳಿಯು !

ಗಗನ ಭದ್ರತೆ ಜಗದ ಶುಭ್ರತೆಯೆಲ್ಲ ಸುಂದರ ಶಾಪದಿ
ಕಾಫಿಕಾನಿಗೆ ಬಂದು ನಿಂದಿವೆ ಪುಣ್ಯಪುಷ್ಪದ ರೂಪದಿ !
ಕಣ್ಣು ತಣಿವುದು, ಮನವು ಮಣಿವುದು, ಹಾಲುಹೂವಿನ ಹೊಳೆಯುಲಿ !
ಅಮೃತಸ್ನಾನವೊ ಮೇಣು ಪಾನವೊ ಬಿಳಿಯ ಮುತ್ತಿನ ಮಳೆಯುಲಿ !

(ಕುವೆಂಪು : 'ಪಕ್ಷಿಕಾಶಿ')

ಮೊಗ್ಗುಗಳು ಅರಳುವುದು ಬೇರು ಮತ್ತು ಮೊಗ್ಗುಗಳೆರಡಕ್ಕೂ ನೀರು ಬೀಳುವುದರಿಂದ. ಈ ಕಾರಣ ಕಾಲುವೆ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿದ್ದೂ ಮೊಗ್ಗಿಗೆ ನೀರು ಬೀಳದ ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ಹೂವುಗಳು ಅರಳುವುದಿಲ್ಲ. ಮಳೆ ಬಿದ್ದಾಗ ಮರ ಅಡ್ಡಬಂದರೂ ಕೆಲವು ಗಿಡಗಳು ಹೂವಾಗದಿರುವುದುಂಟು.

ಹಲವಾರು ತಜ್ಞರು ನಡೆಸಿದ ಪರಿಶೀಲನೆಯಿಂದ ವ್ಯಕ್ತವಾಗುವುದೇನೆಂದರೆ, ಹೂವಾಗುವುದಕ್ಕೆ ಮುನ್ನ ಮತ್ತು ಹೂವಾಗುವಾಗ ನಾನಾ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು. ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿರುವ ನೀರಿನ ಅಂಶ, ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಮಾಡಿದ ಬೇಸಾಯ, ನೆರಳಿನ ಸಾಂದ್ರತೆ, ಮಳೆತೆಗೆದ ಕಾಲ ಮತ್ತು ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲಿ ಏರುಪೇರು–ಇವುಗಳನ್ನು ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ಗಮನದಲ್ಲಿರಿಸಿಕೊಂಡು ಹೂವು ಅರಳುವುವೇ ಎಂದು ಪರೀಕ್ಷಿಸಲಾಯಿತು. ಹಗಲಿನ ಉಷ್ಣಾಂಶ 26°c ಇದ್ದು, ರಾತ್ರಿ ಉಷ್ಣಾಂಶ 23°c ರಿಂದ 20°c ಇರುವ ತಂಪಾದ ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಹಗಲು 23°c ಉಷ್ಣಾಂಶ ಇದ್ದು. ರಾತ್ರಿ ಅದಕ್ಕಿಂತ ತಂಪಾದ 20°cರಿಂದ 17°c ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಮೊಗ್ಗುಗಳು ಅರಳಿದ್ದು ಕಂಡುಬಂದಿತು. ಹಾಗೆ ಅರಳಿದ ಹೂವುಗಳು ಕಾಯಿ

ಬಿಟ್ಟು ಹಣ್ಣಾದುವು. ಹಗಲು 30°c ಇದ್ದು ರಾತ್ರಿ 26°c ಇರುವ ಸೆಖೆ ರಾತ್ರಿಯಲ್ಲಿ ಅರೇಬಿಕಾ ಹೆಚ್ಚು ಮೊಗ್ಗಾಗಲಿಲ್ಲ. ಆದ ಮೊಗ್ಗುಗಳಿಂದ ಅರಳಿದ ಹೂವುಗಳೂ ಅಡ್ಡಾದಿಡ್ಡಿಯಾಗಿದ್ದುವು.

ಉಷ್ಣಾಂಶ ಹೂಬಿಡುವುದೊಂದನ್ನೇ ಅಲ್ಲದೆ ಬೀಜ ಮೊಳಕೆಯಾಗುವುದರ ಮೇಲೂ ಪರಿಣಾಮವನ್ನುಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ. ಅರೇಬಿಕಾ ಬೀಜಗಳು 20°c ಮತ್ತು 30°c ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲಿ ಬಹಳ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ.

ಹೂವು ಅರಳಿದ ಕೂಡಲೇ ಪರಾಗಪ್ರಸಾರ ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ; ಪುಷ್ಪಶಿಲಾಕೆ ಎಂದರೆ ಅಂಡಾಶಯದ ಭಾಗ (stigma) ಪರಾಗ ಸ್ವೀಕಾರಕ್ಕೆ ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ. ಕಾಫಿ ಹೂವಿನ ಪರಾಗ ಅಂಟುಸ್ವಭಾವದ್ದಲ್ಲ ; ಅಲ್ಲದೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿಯೂ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಪರಾಗಪ್ರಸಾರ ಗಾಳಿಯಿಂದ ಹಾಗೂ ಹುಳುಗಳಿಂದ ಆಗುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಮೇಲಿನ ರೆಂಬೆಗಳ ಹೂಗಳಿಂದ ಕೆಳ ರೆಂಬೆಗಳ ಹೂಗಳ ಮೇಲೆ ಬಿದ್ದೂ ಆಗುತ್ತದೆ. ಮೋಡ ಕವಿದಿದ್ದರೆ ಮೊಗ್ಗುಗಳು ಅರಳದೆ ಮುಚ್ಚಿಕೊಂಡೇ ಇರುತ್ತವೆ. ಆಗಲೂ ಪರಾಗ ಪ್ರಸಾರ ಆಗದೆ ಉಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಹೊರ ಸಂಪರ್ಕಗಳಿಲ್ಲದೆ ಒಳಗೆ ಪರಾಗ ಸ್ಪರ್ಶ ಆಗಿಬಿಡುತ್ತದೆ.

ಹೂವು ಬಿಟ್ಟಾಗ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಮಕರಂದ ಹೀರಲು ಜೇನುಹುಳುಗಳು ಝೇಂಕರಿಸುತ್ತಾ ಹಾರಾಡುತ್ತಿರುತ್ತವೆ. ಹುಳುಗಳು ಹೂವಿನಿಂದ ಹೂವಿಗೆ ಹಾರಾಡುವುದರಿಂದ ಪರಾಗಸ್ಪರ್ಶ ಆಗುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಜೇನು ಸಾಕುವುದೂ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಎರಡು ಅನುಕೂಲಗಳನ್ನು ತೋಟಗಾರರು ಇದರಿಂದ ಪಡೆಯಬಹುದು.

ಅರಳಿದ ಎರಡು ದಿನಗಳನಂತರ ಹೂವುಗಳು ಉದುರಲು ಆರಂಭಿಸಿ ಕೆಲವು ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಪೂರ್ಣ ಉದುರಿಹೋಗುತ್ತವೆ.

ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹೂವಾಗುವುದುಂಟು. ಇದು ತೋಟಗಾರನಿಗೆ ತಲೆನೋವು.ಏಕೆಂದರೆ, ಆ ಹೂವುಗಳು ಕಾಯಿ ಕಟ್ಟುವುವೋ ಇಲ್ಲವೋ ಎಂದು ಆತನಿಗೆ ಸಂದೇಹ.

ಮಳೆ ಸಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬರದಿದ್ದರೆ ಹೂವು ಅರಳಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಈಚೆಗೆ ನೀರು

ಚಿಮುಕಿಸುವ 'ಸ್ಪ್ರಿಂಕ್ಲರ್' (sprinkler) ಎಂಬ ಯಂತ್ರವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಕ್ರಮ ಉಂಟು. ಒಂದು ಸ್ಪ್ರಿಂಕ್ಲರ್ 30 ಅಡಿ ಸುತ್ತಳತೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಚಿಮುಕಿಸುತ್ತದೆ. ಏಳು ಗಂಟೆ ಚಿಮುಕಿಸಿದರೆ ಒಂದು ಅಂಗುಲ ಮಳೆಯಾದಂತೆ. ಮಳೆಯಿಂದ ಯಾವ ಅನುಕೂಲವೋ ಅದೇ ಅನುಕೂಲ ಸ್ಪ್ರಿಂಕ್ಲರ್‌ಗಳಿಂದ ; ಎರಡಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ವ್ಯತ್ಯಾಸವಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಇದನ್ನು ಎಲ್ಲರೂ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಹೆಚ್ಚಿನ ಖರ್ಚು ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ನೀರಿನ ಕೊರತೆಯೂ ಇದರ ಸಾರ್ವತ್ರಿಕ ಪ್ರಯೋಗಕ್ಕೆ ಇರುವ ಅಡಚಣೆಗಳು. ಈಗ ಮೈಸೂರು ರಾಜ್ಯದ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳ 20,000 ಎಕರೆಗಳಷ್ಟು ವಿಸ್ತೀರ್ಣದಲ್ಲಿ ಸ್ಪ್ರಿಂಕ್ಲರ್‌ಗಳ ಉಪಯೋಗವಿದೆ. ಇದನ್ನು 50,000 ಎಕರೆಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳುಂಟು.

ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ಯುವುದು ;

ಹೂವು ಉದುರಿ, ಹೀಚು ಬಿಟ್ಟು, ಹಸಿರುಕಾಯಾಗುತ್ತವೆ. ಈ ಕಾಯಿಗಳು ನವೆಂಬರ್ ತಿಂಗಳ ಮಧ್ಯಭಾಗದಿಂದ ಹಣ್ಣಾಗುವುದಕ್ಕೆ ಪ್ರಾರಂಭ. 'ಪಲ್ಪರ್' (pulper)[1] ಮಾಡುವುದಾದರೆ, ಅಂದರೆ ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸುವುದಾದರೆ, ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಅವು ಅರ್ಧಹಣ್ಣು, ಮುಕ್ಕಾಲುಹಣ್ಣು ಆಗಿರುವಾಗಲೇ ಕೊಯ್ಯಬೇಕು, ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಬಿಡಿಸಬೇಕು. ಬಿಡಿಸಿದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ರಾಶಿ ಹಾಕಿ, ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಕಾಯಿಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ಹೆಕ್ಕಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಪಲ್ಪರಿಗೆ ಹಾಕಬೇಕು. ನವೆಂಬರ್‌ನಿಂದ ಹಿಡಿದು ಫೆಬ್ರುವರಿ ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಸುಮಾರು ಮೂರುಸಲ ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ಯಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಳಗೆ ಬಿದ್ದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹೆರಕಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ 'ಗ್ಲೀನಿಂಗ್' (gleaning) ಅಂದರೆ ಹೆರಕುವುದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಹಿಂದೆ ಹೀಗೆ ಹೆರಕಿದ ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ಮತ್ತು ಹಸಿಯಾಗಿರುವಾಗಲೇ

---

1 ಈ ಪಲ್ಪರ್ ಯಂತ್ರವನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿದವನು ಪಿಯರ್ಸ್ ಲೆಸ್ಲಿ ಕಂಪನಿಯ ಪಾಲುದಾರರಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬನಾಗಿದ್ದ ವಿಲಿಯಂ ಮೆಯ್ಲರ್ (William Maylor) ಎಂಬಾತ.

ಕೆಳಗೆ ಬಿದ್ದ ಕಾಯಿಗಳಿಂದ ತೆಗೆದ ಕಾಫಿ ಬೀಜವನ್ನು 'ಗುಳ್ಳೆನರಿ ಬೀಜ' ಅಥವಾ 'ಕೋತಿ ಬೀಜ' ಎಂದು ತಪ್ಪಾಗಿ ಭಾವಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಡಾ. ಷಾರ್ಟ್ (Dr. Short) ಎಂಬುವರು ತಮ್ಮ Handbook of Planting In Southern India ಎಂಬ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ 'ಪ್ಲಾಂಟರ್ಸ್ ಕಾಫಿ'ಗಿಂತ 'ಜಕಾಲ್ ಕಾಫಿಗೆ' ಅಂದರೆ ಗುಳ್ಳೆನರಿ ಕಾಫಿ ಬೀಜಕ್ಕೆ, ಹೆಚ್ಚು ಗಿರಾಕಿ ಇತ್ತು ಎಂಬುದಾಗಿ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆಂದು ರಾಬರ್ಟ್ ಎಚ್. ಎಲಿಯಟ್ ತಮ್ಮ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಗುಳ್ಳೇನರಿಗಳು ಹಣ್ಣು ತಿಂದು ಅವುಗಳು ಉದುರಿಸಿದ ಹಿಕ್ಕೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳು ಹೆರಕಿದ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳೊಡನೆ ಸೇರಿರಬಹುದು; ಆದರೆ ಅದರಿಂದ ಕಾಫಿಯ ಗುಣ ಹೆಚ್ಚಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಗುಳ್ಳೇನರಿಗಳಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ನಾಯಿ,ಹಂದಿ, ಬೆಕ್ಕು ಮತ್ತು ಪಕ್ಕಿಗಳೂ ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣು ತಿಂದು ಬೀಜ ಉದುರಿಸುತ್ತವೆ. ಆದ್ದರಿಂದ 'ಗುಳ್ಳೇನರಿ ಬೀಜ' ಅಥವಾ 'ಕೋತಿ ಬೀಜ' ಎಂಬುದು ವಿಶಿಷ್ಟ ಕಾಫಿ ಬೀಜ ಅಲ್ಲ ಎಂಬುದು ಎಲಿಯಟರ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಿದೆ.

ಸಿಲೋನಿನಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ವೆಸ್ಟ್ ಇಂಡೀಸಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳಿನಿಂದ ಒಂದು ತರಹದ ಮದ್ಯ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರಂತೆ. ಆದರೆ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಗೊಬ್ಬರಕ್ಕಲ್ಲದೆ ಬೇರೆ ಯಾವುದಕ್ಕೂ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿಲ್ಲ.

ನೆರಳು :

ನೆರಳಿಲ್ಲದೆ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವುದು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲವೆಂಬ ಅನುಭವ ಹಾಗೂ ನಂಬಿಕೆಗಳಿಂದ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ನೆರಳಿಗಾಗಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ, ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಿದ ಕಾಫಿ ರುಚಿಕರವೆಂದೂ, ಗಿಡಗಳು ಆರೋಗ್ಯವಾಗಿರುತ್ತವೆಂದೂ, ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಿದ ಗಿಡಗಳಿಗಿಂತ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಗಿಡಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಬದುಕುತ್ತವೆ ಎಂದೂ ನೆರಳಿನ ಬಗ್ಗೆ ವಾದಿಸುವವರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಆದರೆ ಪ್ರಪಂಚದ ಬಹಳ ಕಡೆ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿಯೇ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಸುತ್ತಿರುವುದೂ ಉಂಟು. ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಿದ ಕಾಫಿ ಗಿಡವೂ ಸಾಕಷ್ಟು ಆರೋಗ್ಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ ; ರುಚಿಯೂ ಕಡಮೆಯಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಆರ್ಥಿಕ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ನೋಡಿದರೆ ನೆರಳಿಲ್ಲದ ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿ ಲಾಭ ಪಡೆಯಬಹುದೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಬಹಳ ಕಾಲ ಗಿಡಗಳು ಬದುಕದಿದ್ದರೂ ಚಿಂತೆಯಿಲ್ಲ; ಹತ್ತಿಪ್ಪತ್ತು ವರ್ಷಗಳಾದ ಮೇಲೆ ಗಿಡಗಳು ಹೋದರೆ

ಹೋಗಲಿ, ಅಷ್ಟರಲ್ಲಿಯೇ ಸಾಕಷ್ಟು ಲಾಭ ಪಡೆಯಬಹುದು–ಎಂದು 'ನೆರಳು ಬೇಡ' ಎನ್ನುವವರ ವಾದವಿದೆ. ಈ ರೀತಿ ಪ್ರತಿಪಾದನೆ ಮಾಡುವವರು ಮತ್ತೂ ಹೇಳುವುದೇನೆಂದರೆ : ನೆರಳಿಲ್ಲದ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಅರೇಬಿಕಾ ಗಿಡಗಳು ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಗಿಡಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು 'ಫೋಟೊ ಸಿಂತೆಸಿಸ್'ಗೆ ಒಳಗಾಗುತ್ತವೆ ಎಂದು. ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಗಿಡಗಳಿಗಿಂತ ನಾಲ್ಕೈದರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚು ಎಲೆಗಳನ್ನು ಬಿಡುತ್ತವೆ ಎಂದು ಫ್ರೆಡರಿಕ್ ಎಲ್. ವೆಲ್‌ಮನ್ (Frederic L. Wellman) ಎಂಬುವನ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಿದೆ. ನೆರಳಿನಲ್ಲಿರುವ ಮರಗಳು ನೆರಳಿನಲ್ಲಿಲ್ಲದ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಭೂಸಾರ ಹೀರುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಬೆಳಕು ಸಾಲದ ಎಲೆಗಳು ಬೆಳಕಿನ ಕಡೆಗೆ ತಿರುಗಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ ಎಂದು ಈ ಪಂಥದವರ ವಾದ. ಅಲ್ಲದೆ, ನೆರಳಿನ ಮರಗಳಿದ್ದರೆ ಕಾಫಿಯ ಗಿಡದ ಕುಡಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಉದುರಿದ ಎಲೆಗಳಿಂದ ಉಸಿರುಗಟ್ಟಿದಂತಾಗುತ್ತದೆ. ನೀರಿನ ಹನಿಗಳಿಂದ ಬೀಳುವ ರೆಂಬೆಗಳಿಂದಲೂ, ಮರಗಳಿಂದ ಬರುವ ಅಣಬೆ ರೋಗ (stump rot) ಗಳಿಂದಲೂ–ಕಾಫಿ ಗಿಡಕ್ಕೆ ತೊಂದರೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ನೆರಳು ಬೇಡ ಎಂಬ ವಾದಿಗಳು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ.

ನೆರಳು ಬೇಕೆನ್ನುವವರ ವಾದ ಈ ರೀತಿ ಇದೆ : ಸಸ್ಯಗಳು ಸೂರ್ಯನ ಬೆಳಕಿನಿಂದ ಆಹಾರ ಪಡೆಯುತ್ತವೆಯಷ್ಟೆ. ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಈ ಆಹಾರ ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಒದಗುವುದು ಮಟಮಟ ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಬೆಳಕಿನ ಅಂಶ ಮೂರನೆಯ ಒಂದು ಅಂಶದಷ್ಟು ಇರುವಾಗ. ಇದು ನಟ್‌ಮನ್ (Nutman) ಎಂಬುವನ ಸಂಶೋಧನೆಯಿಂದ ವ್ಯಕ್ತಪಟ್ಟಿದೆ. ನೆರಳಿಲ್ಲದ ಕಾಫಿ ಗಿಡ ಬೆಳಗಿನಿಂದಲೇ ಇದನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತದೆ ಎಂದೂ, ಒಂಬತ್ತು ಗಂಟೆಯಿಂದ ಬೆಳಕು ಹೆಚ್ಚಾದಾಗ ಅದು ಪೂರ್ತಿ ನಿಂತುಹೋಗುತ್ತದೆ ಎಂದೂ ಆತನ ಸಂಶೋಧನೆಯಿಂದ ವ್ಯಕ್ತವಾಯಿತು. ಪುನಃ ಆ ಕೆಲಸ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆಯಿಂದ ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆಯೆಂತಲೂ, ಹಿತವಾದ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿರುವ ಗಿಡಗಳು ಹಗಲೆಲ್ಲಾ ಈ ಸಾರವನ್ನು ಹೀರುತ್ತಲೇ ಇರುತ್ತವೆ ಎಂತಲೂ ಅವನ ವಾದವಾಗಿದೆ. ಒಂದು ಗಿಡವಾಗಲೀ ಒಂದು ಎಲೆಯಾಗಲೀ ಪೂರ್ತಿ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿದ್ದಾಗ 'ಫೋಟೋಸಿಂತೆಸಿಸ್' (photosynthesis) ನಿಂತು ಹೋಗುವುದು ಕಂಡುಬಂದುದು ಸಂಶೋಧನೆಯಿಂದ ವ್ಯಕ್ತಪಟ್ಟಿದೆ. ಆದರೆ

ಮರದ ನೆರಳಾಗಲೀ ಮೋಡದ ನೆರಳಾಗಲೀ ಬಿದ್ದಾಗ ಆ ಕೆಲಸ ಪುನಃ ಆರಂಭವಾಗುವುದೂ ಕಂಡುಬಂದಿತು. ಈ ಕಾರಣಗಳಿಂದ ಕಾಫಿ ಗಿಡಕ್ಕೆ ನೆರಳು ಆವಶ್ಯಕ ಎಂದು ಇವರು ವಾದಿಸುತ್ತಾರೆ. ನೆರಳು ಕಾಫಿ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಆವಶ್ಯಕವಾಗಿ ಕಂಡರೂ ಹೆಚ್ಚು ನೆರಳು ಒಳ್ಳೆಯದಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ, ಅದರಿಂದ 'ಫೋಟೋಸಿಂತೆಸಿಸ್' ಕಡಮೆಯಾಗುತ್ತದೆಯಂತೆ.

ಅಂತೂ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಸಾಧಕಬಾಧಕಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ಗಮನಿಸಿ ಮತ್ತು ಅನುಭವದಿಂದ ಹದವಾದ ನೆರಳು ಕಾಫಿ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದು ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವನ್ನು ಬಹುಮಂದಿ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಾರರು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಎಷ್ಟು ನೆರಳು ಅಗತ್ಯವೆನ್ನುವುದು ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶದ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. ಸಾಕಷ್ಟು ಮೋಡ ಕವಿದಿದ್ದರೆ ಬೇರೆ ನೆರಳಿನ ಆವಶ್ಯಕತೆಯಿಲ್ಲ. ಅಲ್ಲದೆ ಕಾಫಿ ಗಿಡ ಮತ್ತು ನೆರಳಿನ ಮರ ಎರಡನ್ನೂ ಬೆಳೆಯಲು ಬೇಕಾದ ತೇವ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿರಬೇಕು. ಮರಗಿಡಗಳ ನೆರಳಿಲ್ಲದಿದ್ದಾಗ ಅಥವಾ ಸಾಕಷ್ಟು ಮೋಡದ ನೆರಳಿಲ್ಲದಿದ್ದಾಗ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಎಷ್ಟು ಅಂತರದಲ್ಲಿ ಹಾಕಬೇಕು, ಯಾವಾಗ ರೆಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಬೇಕು. ಯಾವ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಎಷ್ಟು ಎತ್ತರ ಬೆಳೆಸಬೇಕು, ನೆರಳನ್ನು ಹೇಗೆ ಪಡೆಯಬೇಕು-ಎಂಬೀ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವವರು ಅನುಭವದಿಂದ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ವಿಷಯ.

ಕಾಫಿಯ ಉತ್ಪನ್ನದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ನೋಡಿದರೆ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಸಿದಾಗ ಶೇ. 83.3ರಷ್ಟು ಬೆಳೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಂದಿತಂತೆ. ಬೋರ್ಡೋ ದ್ರಾವಕ ಸಿಂಪಡಿಸಿದ ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಂಡಿತಂತೆ. ಈ ಔಷಧಿ ರೋಗಗಳನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ನೆರಳಿದ್ದರೆ ಯಾವ ಅನುಕೂಲವುಂಟೋ ಆ ಅನುಕೂಲಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಿಕೊಡುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ.

ಆದರೆ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಉರಿಯುವ ಬಿಸಿಲನ್ನು ತಡೆಯುವುದಕ್ಕೂ, ಭೋರೆಂದು ಸುರಿಯುವ ಮಳೆಯಿಂದ ಭೂಮಿಯು ಕೊರೆತ ತಪ್ಪಿಸುವುದಕ್ಕೂ ನೆಲದಲ್ಲಿ ತೇವ ಹಾಗೂ ತಂಪು ಇರುವುದಕ್ಕೂ ಮತ್ತು ಬೇರೆ ದೃಷ್ಟಿಗಳಿಂದಲೂ ಮರಗಳು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ನೆರಳು, ಬೀಳುವ ಎಲೆ, ಅಷ್ಟೇ ಏಕೆ ಅವುಗಳ ಹಣ್ಣುಗಳೂ ಆವಶ್ಯಕ. ಮರದಿಂದ ಬೀಳುವ ತರಗೆಲೆಗಳಿಂದಲೂ

ನೆಲದ ಸಾರ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಹಿಂದೊಮ್ಮೆ ನೆರಳಿನ ಆವಶ್ಯಕತೆಯಿಲ್ಲ ಎಂದು ಭಾವಿಸಿ ಇದ್ದ ಮರಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ಕಡಿದು ಕೈಸುಟ್ಟುಕೊಂಡವರು ಈಗ ಪುನಃ ಮರಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿರುವುದು ನೆರಲಿನ ಆವಶ್ಯಕತೆಯನ್ನು ಒತ್ತಿ ಹೇಳಿದಂತಾಯಿತು.

ಇಡೀ ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಕಾಫಿಯೆಂದರೆ ಜಮೈಕಾದ ಬ್ಲೂ ಮೌಂಟನ್ (Blue Mountain)ನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವುದು. ಆದರೆ ಇದು ಹೆಚ್ಚು ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ. ಸುಮಾರು 40 ಟನ್‌ಗಳಷ್ಟೇ ಇದರ ಉತ್ಪನ್ನವಂತೆ. ಒಂದು ಟನ್ನಿಗೆ ಸುಮಾರು 25,000 ರೂ. ಬೆಲೆ ಆಗುತ್ತದೆಯೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬೇರೆ ಕಾಫಿಯೊಡನೆ ಸೇರಿಸಿ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಮಾತ್ರ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾಫಿ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದುದೆಂದು ಸರ್ವಸಮ್ಮತವಾದ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಿದೆ. ಇಂಡಿಯಾ ಬಿಟ್ಟರೆ ಕೀನ್ಯಾದ ಕಾಫಿ ಉತ್ತಮವಂತೆ. ಇಂಡಿಯಾ ಕಾಫಿಯ ಈ ಹಿರಿಮೆಗೆ ಇಲ್ಲಿಯ ಹವೆ ಮತ್ತು ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವುದೇ ಕಾರಣಗಳಾಗಿವೆ ಎಂದು ಹೇಳುವುದರಲ್ಲಿ ಬಹಳ ಸತ್ಯವಿದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಹಿತವಾದ ನೆರಳು ಆವಶ್ಯಕ ಎಂಬುದನ್ನು ಎಲ್ಲರೂ ಒಪ್ಪಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದ್ದೆ.

10. ಕಾಫಿಯ ರೋಗಗಳು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ನಿವಾರಣೋಪಾಯ

ಯಾವ ರೋಗ ಮತ್ತು ಉಪದ್ರವಗಳಿಗೆ ಒಳಗಾಗದ, ಕಡಮೆ ಮಳೆಯಾದರೂ ತಡೆದುಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲ, ಆಳವಾದ ಬೇರುಳ್ಳ, ಹೆಚ್ಚು ಬೆಳೆ ಕೊಡುವ ಕಾಫಿ ಗಿಡ ಎಲ್ಲಾ ತೋಟಗಾರರ ಆದರ್ಶ. ಆದರೆ ಇದು ಕೇವಲ ಆದರ್ಶ ಅಷ್ಟೆ. ಏಕೆಂದರೆ, ಕಾಫಿ ಗಿಡಕ್ಕೂ ಬೇರೆ ಸಸ್ಯಗಳಿಗೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬರುವ ರೋಗಗಳು ಬರುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಕ್ರಿಮಿಕೀಟಗಳು ಬೀಳುತ್ತವೆ. ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಇಂಡಿಯಾ ಬಿಟ್ಟು ಬೇರೆ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿಯುಳ್ಳ ತಳಿಗಳಿಗಿಂತ ಅಧಿಕ ಬೆಳೆ ಕೊಡುವ ಹಾಗೂ ಗುಣವುಳ್ಳ ಕಾಫಿ ತಳಿಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ ಕೊಡಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಎಲೆ ರೋಗ ಹಾಗೂ ಕಾಂಡ ಕೊರೆಯುವ ಕೀಟದ ಕಾರಣಗಳಿಂದಾಗಿ ಅಗಾಧವಾದ ಕಾಫಿ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ಹಾಳಾದ ಕಾರಣ ರೋಗಗಳನ್ನೂ ಕ್ರಿಮಿಕೀಟಗಳನ್ನೂ ತಡೆದುಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲ ತಳಿಗಳನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿಯಲು ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ ಕೊಡಲಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆಯೇ ಹೊರತು, ಹೆಚ್ಚು ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕಲ್ಲ ಅಥವಾ ಗುಣಕ್ಕಲ್ಲ. ಆದ್ದರಿಂದ ಕಾಫಿಗಿಡಗಳಿಗೆ ಬರುವ ರೋಗಗಳು ಮತ್ತು ಅವಕ್ಕೆ ಬೀಳುವ ಕ್ರಿಮಿಕೀಟಗಳು ಯಾವುವು ಎಂಬುದನ್ನೂ, ಅವುಗಳಿಗೆ ನಿವಾರಣೋಪಾಯಗಳೇನೆಂಬುದನ್ನೂ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿಯಾದರೂ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುವುದು ಆವಶ್ಯಕ.

1. ಕಾಂಡ ಕೊರೆಯುವ ಬಿಳಿ ಹುಳು (white stem borer) :

ಇದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿಗೆ ಬರುವ ಕೀಟರೋಗ, ಈ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕಡೆಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಈ ರೋಗ ಇರುತ್ತದೆ. ಈ ಕೀಟ ರೋಗಕ್ಕೆ ಗುರಿಯಾದ ಕಾಫಿಗಿಡಗಳು ನೋಡಲು ಆರೋಗ್ಯವಾಗಿ ಕಾಣುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ರೋಗ ತಗುಲಿದ ಗಿಡಗಳು ದಷ್ಟಪುಷ್ಟವಾಗಿ ಬೆಳೆಯದೆ, ಬೇರೆ ಗಿಡಗಳಿಗಿಂತ ಗಿಡ್ಡಾಗಿಯೂ ಅರಿಸಿನ ಬಣ್ಣ ಅಥವಾ

ಕಾಮಾಲೆ ರೋಗದಂತೆಯೂ ಕಾಣುತ್ತವೆ. ಉದ್ದವಾದ ಮೂತಿಯುಳ್ಳ ಕಂದುಬಣ್ಣದ ಕೀಟಗಳು ತಮ್ಮ ವಂಶಾಭಿವೃದ್ಧಿಗಾಗಿ ಕಾಫಿ ಗಿಡದ ಬುಡವನ್ನು ಕೊರೆದು ಒಳಗೆ ಸೇರಿಕೊಳ್ಳುವುದೇ ಗಿಡದ ಈ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ಕಾರಣ.

ಇದರ ನಿವಾರಣೆ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಕೀಟಪೀಡಿತವಾದ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು ಸುಡುವುದೇ ಆಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ವರ್ಷಕ್ಕೆರಡು ಸಲ, ಅಂದರೆ ಏಪ್ರಿಲ್ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಮಳೆಗಾಲ ಕಳೆದ ಮೇಲೆ, ಗಿಡಗಳ ಕಾಂಡಗಳಿಗೆ ಗ್ಯಮಾಕ್ಸಿನ್ ಬಳಿದರೆ ಕೀಟ ಬೀಳುವುದನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪಮಟ್ಟಿಗೆ ತಪ್ಪಿಸುವುದು ಸಾಧ್ಯ.

2. ಗುಂಡು–ತೂತು ಕೊರೆಯುವ ಕೀಟ (shot–hole borer) ಮತ್ತು ಹಸುರು ತಿಗಣೆ (green bug) :

ಈ ಕೀಟಗಳ ಉಪದ್ರುವಗಳೂ ಕಾಫಿಗೆ ಬರುವುದುಂಟು. ಇವುಗಳು ಬಾರದಂತೆ ಮತ್ತುಬಂದರೆ ತಕ್ಕ ನಿವಾರಣೋಪಾಯಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವುದು ಆವಶ್ಯಕ. ಕೀಟಪೀಡಿತವಾದ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು ಸುಟ್ಟುಹಾಕುವುದು ಒಂದು ನಿವಾರಣೆ. ಅಲ್ಲದೆ, ಕೀಟ ಹತ್ತಿದರೂ ಅದನ್ನು ತಡೆದುಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕಿ ಪುಷ್ಟಿ ಕೊಡುವ ಮತ್ತು ಫಾಲಿಡಾಲ್ ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ಸಿಂಪಡಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು.

3. ಎಲೆರೋಗ (leaf rust disease) :

ಇದಕ್ಕೆ 'ನಾಮಕಟ್ಟೆ ರೋಗ' ಎಂತಲೂ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಅತಿ ಅಪಾಯಕಾರಿ ಹಾಗೂ ಪ್ರಬಲವಾದ ರೋಗವೆಂದರೆ ಈ ರೋಗ. ಇದನ್ನು ರೋಗ ಚುಕ್ಕೆ ಅಥವಾ 'ಗೋಪಿ ರೋಗ' ಎಂತಲೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ರೋಗ 'ಹೆಮಿಲಿಯಾ ವಸ್ಟಾಟ್ರಿಕ್ಸ್' (hemileia vastatrix) ಎಂಬ ಶಿಲೀಂದ್ರ(fungus)ದಿಂದ ಉಂಟಾಗುತ್ತದೆ. ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿಯ ಅನೇಕ ಉಪಜಾತಿಗಳೆಲ್ಲಾ ಈ ರೋಗಕ್ಕೆ ತುತ್ತಾಗುತ್ತವೆ. ರೊಬಸ್ಟಾ ಮತ್ತು ಲೈಬೀರಿಕಾ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಿಗೂ ಈ ರೋಗ ಅಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಬರುವುದುಂಟು.

ರೋಗ ತಗುಲಿದ ಎಲೆಗಳ ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಗುಂಡು ಗುಂಡಾದ ಚುಕ್ಕೆಗಳಾಗಿ. ಕಿತ್ತಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಬಣ್ಣದ ಹಳದಿ ಪುಡಿಯು ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುವುದರಿಂದ ಈ ರೋಗವು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಹಳದಿ ಪುಡಿಯೇ ಶಿಲೀಂದ್ರದ ಬೀಜಕಣಗಳು. ಈ ಕಣಗಳು ಹರಡಿ ರೋಗ ವೃದ್ಧಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ರೋಗ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲೆಗಳಿಗೆ ತಗಲುತ್ತದೆ. ಅಪರೂಪವಾಗಿ ಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಎಳೆ ರೆಂಬೆಗಳ ತುದಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಈ ರೋಗ ತಗುಲಿದ ಎಲೆಗಳು ಬಲಿಯದೆ ಅಕಾಲದಲ್ಲಿ ಉದುರುತ್ತವೆ.

ರೋಗ ವ್ಯಾಪಿಸುವುದನ್ನೂ ಅದರ ಬಿರುಸನ್ನೂ ಶಿಲೀಂದ್ರನಾಶಕ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಸಿಂಪಡಿಸುವುದರಿಂದ ಹತೋಟಿಗೆ ತರಬಹುದು. ಶೇಕಡ ½ ಬೋರ್ಡೋ ದ್ರಾವಕವನ್ನು (2 ಪೌಂಡು ಮೈಲುತುತ್ತ ಮತ್ತು 2 ಪೌಂಡು ಸುಣ್ಣ – ಇವುಗಳನ್ನು 40 ಗ್ಯಾಲನ್ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಈ ದ್ರಾವಕ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.) ಕ್ರಮವಾಗಿ ಎರಡು ಸಲ, ಅಂದರೆ ಹೂವಾದ ಮೂರು ವಾರಗಳನಂತರ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿ ಮುಂಗಾರು ಮಳೆಗೆ ಮುಂಚೆ ಒಂದು ಸಲ ಮತ್ತು ಈ ಮಳೆಯಾದ ಕೂಡಲೆ ಇನ್ನೊಂದು ಸಲ ಎಲೆಗಳ ಕೆಳಭಾಗವನ್ನೆಲ್ಲಾ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆವರಿಸುವಂತೆ ಸಿಂಪಡಿಸಿದರೆ ಈ ರೋಗವನ್ನು ನಿವಾರಿಸಬಹುದು.

4. ಕೊಳೆರೋಗ (block rot) :

ಶಿಲೀಂದ್ರದಿಂದುಂಟಾಗುವ ಈ ರೋಗ ಕೆಲವು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ, ಅಂದರೆ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಮಳೆ ಮತ್ತು ಮಂಜು ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಸತತವಾಗಿ ಕವಿಯುವ ಮತ್ತು ಸಾಕಷ್ಟು ಗಾಳಿ ಬೆಳಕಿಲ್ಲದಿರುವ ತಗ್ಗು ಹಾಗೂ ಗುಡ್ಡಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಮೈಸೂರು ದೇಶದ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು, ಹಾಸನ ಮತ್ತು ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ಪ್ರಬಲವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ನೀಲಗಿರಿ ಮತ್ತು ಷೆವರಾಯ್ ಬೆಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಅರೇಬಿಕಾ ರೊಬಸ್ಟಾಗಳಾದಿಯಾಗಿ ಎಲ್ಲಾ ಜಾತಿಯ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಿಗೂ ಈ ರೋಗ ತಗುಲುತ್ತದೆ.

ರೋಗ ತಗುಲಿದ ಎಲೆ, ರೆಂಬೆ ಮತ್ತು ಕಾಯಿಗಳು ಕಪ್ಪುಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುವುದು ಈ ರೋಗದ ವಿಶೇಷ ಚಿಹ್ನೆ. ಎಲೆಗಳ ಕೆಳಭಾಗವು ತೆಳ್ಳಗೆ ಗಾಜಿನಂತಿರುವ ಶಿಲೀಂದ್ರ ಪೊರೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಲ್ಪಟ್ಟು, ಅದು ಎಲೆಯ ತೊಟ್ಟು, ರೆಂಬೆ ಮತ್ತು ಕಾಯಿಗಳಿಗೆ ವ್ಯಾಪಿಸುತ್ತದೆ. ಮುಂಗಾರು ಮಳೆ ಆರಂಭವಾದ ಮೇಲೆ ಈ ರೋಗ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ನೆರಳು ಬಹಳ ತೆರಪಿರುವ ಸ್ಥಿತಿ ಅಥವಾ ತುಂಬ ಕೆಳಮಟ್ಟಕ್ಕಿರುವ ನೆರಳು ಈ ರೋಗಕ್ಕೆ ಅನುಕೂಲವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಬಿಸಿಲು ಮತ್ತು ಬೆಳಕುಗಳಲ್ಲಿ ಅಂತರವಿಲ್ಲದ ಹಾಗೂ ಎಡೆಬಿಡದ ಶೈತ್ಯ ಹವಾಸ್ಥಿತಿಯೂ ಈ ರೋಗ ಹರಡುವುದಕ್ಕೆ ತುಂಬಾ ಸಹಾಯಕಾರಿ.

ಶೇ. 1 ಬೋರ್ಡೋ ದ್ರಾವಕವನ್ನು (4 ಪೌಂಡು ಮೈಲುತುತ್ತ ಮತ್ತು 4 ಪೌಂಡ್ ಸುಣ್ಣವನ್ನು 40 ಗ್ಯಾಲನ್ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಿ ಮಾಡಿದ್ದು) ಎರಚಬೇಕು ಮತ್ತು ರೋಗ ತಗುಲಿದ ಗಿಡದ ಭಾಗಗಳನ್ನು ಕೈಯಾಡಿಸಿ ತೆಗೆದು ಸುಟ್ಟುಹಾಕಬೇಕು. ಏಕಪ್ರಕಾರ ನೆರಳಿರುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು, ಮುಂಗಾರು ಮಳೆ ಬರುವುದಕ್ಕೆ ಮುನ್ನ ಗಿಡಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ಪೂರ್ತಿ ಆವರಿಸುವಂತೆ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೋರ್ಡೋ ದ್ರಾವಕವನ್ನು ಎರಚುವುದು ಮತ್ತು ಮುಂಗಾರು ಮಳೆ ಪ್ರಾರಂಭವಾದ ಮುಂಬರದಲ್ಲಿಯೇ ಮಳೆ ನಿಂತು ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊಳವಾದಾಗ ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಈ ರೋಗದ ಚಿಹ್ನೆಗಳು ಕಾಣುತ್ತವೋ ಅಂತಹ ತಾಕುಗಳಿಗೆ ಪುನಃ ದ್ರಾವಕವನ್ನೆರಚುವುದು—ಇವು ಮುಂಜಾಗ್ರತೆಯ ಕ್ರಮಗಳು.

5. ತುದಿಯಿಂದ ಕಡ್ಡಿ ಒಣಗುವ ರೋಗ (die back disease) ;

ತುದಿಯಿಂದ ಕಡ್ಡಿ ಒಣಗುವುದು ಸಾಧಾರಣವಾಗಿ ಗಿಡಗಳ ನಿಃಶಕ್ತ ಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ಹೊರಲಾರದ ಫಸಲು, ಎಲೆ ರೋಗದ ಫಲವಾಗಿ ಎಲೆ ಉದುರುವುದು, ನಿಸ್ಸಾರವಾದ ಮಣ್ಣಿನ ಸ್ಥಿತಿ—ಇವು ಒಂದೊಂದೂ ಅಥವಾ ಎಲ್ಲವೂ ಸೇರಿ ಈ ರೋಗವನ್ನುಂಟುಮಾಡಲು ಕಾರಣವಾಗಬಹುದು.

ರೊಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿಗಿಂತ ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿಯೇ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಈ ರೋಗಕ್ಕೆ

ಈಡಾಗುವುದೆಂದು ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಗಿಡದ ರೆಂಬೆಗಳು ತುದಿಯಿಂದ ಒಣಗು ವುದು ಮತ್ತು ಕಾಯಿಗಳು 'ಕಟ್ಟೆಕಾಯಿ' ಆಗುವುದು, ಅಂದರೆ ಕಾಯಿಗಳು ಹಣ್ಣಾಗದಿರುವುದು, ಈ ರೋಗದ ಲಕ್ಷಣಗಳು.

ಎಲೆ ರೋಗಕ್ಕೆ ಅನುಸರಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳನ್ನೇ ಈ ರೋಗದ ನಿರೋ ಧಕ್ಕೂ ಅನುಸರಿಸಬೇಕು. ಅಲ್ಲದೆ ಗಿಡದಿಂದ ಎಲೆಗಳು ಉದುರದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಂಡರೆ ಮತ್ತು ಗಿಡಗಳ ಶಕ್ತಿಸಾಮರ್ಥ್ಯಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದರ ಕಡೆ ಗಮನಕೊಟ್ಟರೆ ಈ ರೋಗವನ್ನು ಫಲಕಾರಿಯಾಗಿ ತಡೆಗಟ್ಟಬಹುದು.

6. ಸಸಿಗಳ ಕಾಂಡ ಕೊಳೆಯುವ ರೋಗ (collar rot) :

ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಅವು ದೊಡ್ಡದಾದ ಮೇಲೆ ರೋಗಗಳು ಬರುವಂತೆ, ಅವು ಪಾತಿಯಲ್ಲಿ ಸಸಿಯಾಗಿರುವಾಗಲೂ ರೋಗಗಳು ಬರುತ್ತವೆ. ಅಂತಹ ರೋಗಗಳಲ್ಲಿ ಇದೂ ಒಂದು. ಇದನ್ನು 'ಸಸಿಗಳು ಕೊಳೆತು ಬೀಳುವ ರೋಗ' (damping off) ಎಂತಲೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಬಿತ್ತನೆ ಪಾತಿಯಲ್ಲಿ ಬೀಜ ಮೊಳೆತು ಸಸಿ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಮೇಲಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತಿರುವಾಗಲೇ ಈ ರೋಗ ಕಾಣಿಸಬಹುದು. ಈ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು 'ಮೊಳಕೆ ಕೊಳೆಯುವ ರೋಗ' ವೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಬೀಜ ಮೊಳೆತು ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಹೊರಕ್ಕೆ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಸಸಿಗಳ ಕಾಂಡ ನೆಲದ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಅದಕ್ಕೆ ಹತ್ತಿರದಲ್ಲೇ ಮೇಲ್ಭಾಗ ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಸುರುಟಿಕೊಂಡು, ಕಂದುಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿ ಮೇಲಿನ ತುದಿ ಎಲೆಗಳು ಬಾಡುತ್ತವೆ. ಕಾಂಡ ಕೊಳೆಯುವುದು ಹರಡಿ ಕೊನೆಗೆ ಸಸಿ ಸಾಯುತ್ತದೆ. ಈ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ರೋಗವನ್ನು 'ಕಾಂಡ ಕೊಳೆಯುವ ರೋಗ' ವೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಪಾತಿಯಲ್ಲಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಕಳೆ ಮತ್ತು ಕಸಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯದಿದ್ದರೆ ಈ ರೋಗ ಬೆಳೆಯಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುತ್ತದೆ.

ರೋಗ ತಗುಲಿದ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು ಸುಡುವುದು, ಗಾಳಿ ಬೆಳಕು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆಡುವಂತೆ ಪಾತಿ ಮೇಲಿನ ಚಪ್ಪರದ ನೆರಳನ್ನು ಕಡಮೆ ಮಾಡು ವುದು, ನೀರು ನಿಲ್ಲದೆ ಹರಿದುಹೋಗುವಂತೆ ಕಂದಕ ತೆಗೆಯುವುದು, ಪಾತಿ ಗಳಿಗೆ ನೀರು ಹಾಕುವುದನ್ನು ಮಿತಪಡಿಸುವುದು, ಪಾತಿಗಳ ಮೇಲೆ ಹರಡಿರುವ ತರಗನ್ನು ತೆಗೆದು ಮಣ್ಣನ್ನು ಕುಕ್ಕುವುದು, ನಿಯಮಿತ ಕ್ರಮವಾಗಿ

ತಿಂಗಳು ತಿಂಗಳೂ ಶೇ. ½ ಬೋರ್ಡೋ ದ್ರಾವಕವನ್ನು ಸಸಿಗಳ ಮೇಲೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸಿಂಪಡಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಪಾತಿಗಳ ಮಣ್ಣು ಮೂರು ನಾಲ್ಕು ಅಂಗುಲ ನೆನೆಯುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು-ಈ ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕೆಯ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು. ರೋಗ ಬಂದಾಗ ಅದನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟುವವರೆಗೂ ವಾರಕ್ಕೆ ಒಂದಾವರ್ತಿಯಂತೆ ಶೇ. 1 ಬೋರ್ಡೋ ದ್ರಾವಕ ಎರಚುವ ಕ್ರಮ ಅನುಸರಿಸ ಬೇಕು.

7. ಕಂದು-ಕಂಡಿ-ಚುಕ್ಕಿ ರೋಗ (brown-eye-spot) :

ಈ ರೋಗಕ್ಕೆ ಕಪ್ಪೆ-ಕಣ್ಣು ಚುಕ್ಕೆ ರೋಗ ಎಂತಲೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಚುಕ್ಕೆ ರೋಗವು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸಸಿಗಳ ಎಲೆಗಳ ಮೇಲೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ. ಚುಕ್ಕೆಗಳು ಗುಂಡಾಗಿಯೂ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ಕಂದುಬಣ್ಣವಿದ್ದು ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ತಿಳಿಬೂದು ಬಣ್ಣವಾಗಿಯೂ ಇರುತ್ತವೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ವೇಳೆ ಒಂದೇ ಕೇಂದ್ರವುಳ್ಳ ತಿಳಿ ಮತ್ತು ಮಂದ ಛಾಯೆಯ ವರ್ತುಲಗಳು ಒಂದಾದ ಮೇಲೊಂದು ಕಾಣುತ್ತವೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಜೀವಕಣಗಳು ಬೆಳೆಯು ವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಸಾಧಾರಣವಾಗಿ ರೋಗ ಮುಂದುವರಿದಂತೆ ಎಲೆಯಲ್ಲಿರುವ ಚುಕ್ಕೆಯ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ರಂಧ್ರ ಬೀಳುತ್ತದೆ. ಅರೇಬಿಕಾ ಮತ್ತು ರೊಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿಗಳೆರಡೂ ಈ ರೋಗಕ್ಕೆ ಈಡಾಗುತ್ತವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಹೊಸ ತಾಕುಗಳಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕ ವಯಸ್ಸಿನ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಈ ರೋಗವು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ತಗುಲುವುದು ಕಾಣಬಂದಿದೆ.

ಸಸಿಗಳನ್ನು ಒತ್ತಾಗಿ ಬೆಳೆಸದೆ, ಪಾತಿಯಲ್ಲಿ ನೀರು ನಿಂತು ಅತಿ ಶೈತ್ಯ ವಾಗದಂತೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಕಂದಕ ತೆಗೆದು, 15 ದಿನಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ಶೇ. 1 ಬೋರ್ಡೋ ದ್ರಾವಕವನ್ನೆರಚಿ ಈ ರೋಗವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಬಹುದು.

8. ಕಂದು ಮಚ್ಚೆ ರೋಗ (brown blight) :

ಶಿಲೀಂಧ್ರದಿಂದ ಉಂಟಾಗುವ ಈ ರೋಗವು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ದಕ್ಷಿಣ ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬರುವ ರೋಗವಲ್ಲ. ಅಪರೂಪ ವಾಗಿ ಬಂದಾಗ ಸಸಿಗಳ ಎಲೆಗಳ ಮೇಲೆ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣದ ಮಚ್ಚೆಗಳು

ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಅನೇಕ ವೇಳೆ ಈ ಮಚ್ಚೆಗಳು ಎಲೆಯ ಅಂಚು ಮತ್ತು ತುದಿಗೂ ವ್ಯಾಪಿಸುತ್ತವೆ. ಈ ಮಚ್ಚೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಹಳ ಸಣ್ಣ ಚುಕ್ಕೆಗಳಂತಿರುವ ಜೀವಕಣಗಳು ಹೆಚ್ಚುತ್ತವೆ. ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ರೋಗ ತಗುಲಿದಾಗ, ಅದು ಸಸಿಯ ಕಾಂಡದ ಮೇಲೂ ಹರಡಿ ಸಸಿಗಳು ಸಾಯಬಹುದು. ಪಾತಿಗಳನ್ನು ತಪ್ಪದೆ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಡುವುದರಿಂದ ಮತ್ತು ಶೇ. 1 ಬೋರ್ಡೋ ದ್ರಾವಕವನ್ನು ಸಸಿಗಳಿಗೆ ಎರಚುವುದರಿಂದ ರೋಗವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಬಹುದು.

9. ಕೊಂಡ್ಲಿ ರೋಗ (Kondli or stem-wasting malady) :

ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಹಲವಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಪಾತಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಮತ್ತು ಸಸಿಗಳನ್ನು ತೋಟದಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟ ಕೆಲದಿನಗಳಲ್ಲಿ ತಾಕುಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಈ ರೋಗ ತಗುಲುವುದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ. ಕೊಡ್ಲಿ ರೋಗವು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮೂಡಿಗೆರೆ, ಸಕಲೇಶಪುರ ಮತ್ತು ಕೊಡಗಿನ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಆಗಸ್ಟ್‌ನಿಂದ ಅಕ್ಟೋಬರ್ ತಿಂಗಳವರೆಗೂ ಕಾಣಬರುತ್ತದೆ. ಪಾತಿಗಳಲ್ಲಿ ಶೇ. 25 ಸಸಿಗಳು ನಷ್ಟವಾಗಬಹುದು. ರೋಗ ತಗುಲಿದ ಸಸಿಗಳ ಕಾಂಡ ಮೊದಲನೆಯ ಗಿಣ್ಣಿನ ಹತ್ತಿರ ಕುಗ್ಗಿ ಸಂಕುಚಿತವಾಗುತ್ತದೆ ಅಥವಾ ಚಪ್ಪಟೆಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದರ ಬಳಿಯ ಮೇಲ್ಭಾಗವು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಬ್ಬಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಕುಗ್ಗಿ ಸಂಕುಚಿತವಾಗಿರುವ ಕಡೆ ಸಸಿಗಳು ಬಲಹೀನವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಕೊಂಚ ಅಲುಗಾಡಿಸಿದರೆ ಅವು ಚಟ್ಟನೆ ಮುರಿದುಬೀಳುತ್ತವೆ.

ಬಿತ್ತನೆ ಪಾತಿಯಿಂದ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಪಾತಿ ಕುಕ್ಕೆಗಳಿಗೆ ಅಥವಾ ನೆಲ ಪಾತಿಗೆ ನಾಟಿಹಾಕುವಾಗ ಕಾಂಡ ಕೊಳೆಯುವ ರೋಗ ತಗುಲಿದ ಚಿಹ್ನೆಗಳಿರುವ ಸಸಿಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ನಾಶಪಡಿಸಿ, ರೋಗದ ಚಿಹ್ನೆಗಳಿಲ್ಲದೆ ಆರೋಗ್ಯವಾಗಿರುವ ಸಸಿಗಳನ್ನೇ ನೆಡುವ ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕೆ ಕ್ರಮವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು. ಜೂನ್ ತಿಂಗಳ ಮಧ್ಯದವರೆಗೆ ತಿಂಗಳಿಗೊಂದಾವರ್ತಿ 4:4:40 ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೋರ್ಡೋ ದ್ರಾವಕವನ್ನು ಸಸಿಗಳಿಗೆ ಕ್ರಮತಪ್ಪದೆ ಹಾಕಬೇಕು. ಮುಂದೆ ಜೂನ್ ತಿಂಗಳಕೊನೆಯಿಂದ ನವೆಂಬರ್ ತಿಂಗಳವರೆಗೂ ಅಥವಾ ಸಸಿಗಳನ್ನು ತೋಟದಲ್ಲಿ ನೆಡುವವರೆಗೂ 'ಫ್ಲಿಟ್-406' ಎಂಬ ಶಿಲೀಂಧ್ರನಾಶಕವನ್ನು

(3 ಪೌಂಡನ್ನು 100 ಗ್ಯಾಲನ್ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಿ ಮಾಡಿದ್ದು) ಮತ್ತು 4:4:40 ಪ್ರಮಾಣದ ಬೋರ್ಡೋ ದ್ರಾವಕವನ್ನು ಒಂದಾದ ಮೇಲೆ ಒಂದ ರಂತೆ ಹದಿನೈದು ದಿನಗಳ ಅಂತರದಲ್ಲಿ ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು.

10. ಕಾಂಡದ ಮುಂಡ ಕೊಳೆಯುವ ರೋಗ (stump root or brown root disease) :

ಇದಕ್ಕೆ 'ಕಂದುಬಣ್ಣದ ಬೇರು ಕೊಳೆಯುವ ರೋಗ' ಎಂದೂ ಹೇಳು ತ್ತಾರೆ. ಇದು ಮೈಸೂರು, ಷೆವರಾಯ್ ಮತ್ತು ನೀಲಗಿರಿ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವಯಸ್ಸಾದ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಸರ್ವಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ತಗುಲುವ ರೋಗ. ಅರೇ ಬಿಕಾ ಮತ್ತು ರೊಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿಗಳೆರಡೂ ಇದಕ್ಕೆ ಈಡಾಗುತ್ತವೆ. ಅನೇಕ ನೆರಳುಮರ ಮತ್ತು ಕಾಡುಮರಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇದು ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಗಿಡದ ಕಾಂಡಕ್ಕೂ ಬೇರಿಗೂ ಮಧ್ಯೆಯಿರುವ ಭಾಗ ಮತ್ತು ತಾಯಿಬೇರು ಈ ರೋಗದಿಂದ ಶಿಥಿಲವಾಗಿ ಕೊಳೆಯುತ್ತವೆ. ನೆರಳುಗಿಡಗಳನ್ನು ಕಡಿದು ಬೀಳಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಉಳಿಯುವ ಮೋಟಿಗೆ ಈ ರೋಗ ಅಂಟಿ ಅಲ್ಲಿಂದ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಹರಡುತ್ತದೆ ಎಂದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದಲೇ ಇದಕ್ಕೆ 'ಮೋಟು ಕೊಳೆಯುವ ರೋಗ' ಎಂಬ ಹೆಸರೂ ಜನಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿದೆ. ಸಾಧಾರಣವಾಗಿ ಇದು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ತಗುಲುತ್ತದೆ. ಇದ್ದಕ್ಕಿದ್ದಂತೆ ಗಿಡದ ಎಲೆಗಳು ಹಳದಿಯಾಗಿ ಸತ್ತು ಒಣಗುತ್ತವೆ. ಈ ಗಿಡ ಗಳನ್ನು ಅಗೆದು ತೆಗೆದಾಗ ತಾಯಿಬೇರು ಮತ್ತು ದೊಡ್ಡ ಉಪಬೇರುಗಳ ಮೇಲೆ ಮಣ್ಣು, ಮರಳು ಮತ್ತು ಶಿಲೀಂಧ್ರ—ಇವೆಲ್ಲಾ ಸೇರಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಹೆಪ್ಪುಗಟ್ಟಿರುವುದು ಕಾಣುತ್ತದೆ. ರೋಗವಿಲ್ಲದಿರುವ ಗಿಡದ ಬೇರು ರೋಗವಿರುವ ಬೇರಿಗೆ ತಾಗುವುದರಿಂದಲೇ ಈ ರೋಗ ಹರಡುತ್ತದೆ.

ರೋಗ ತಗುಲಿದ ಗಿಡವನ್ನು ಅಗೆದು, ಅದರ ಬೇರನ್ನೆಲ್ಲಾ ಮಣ್ಣಿ ನಿಂದ ಶೋಧಿಸಿ ಹೊರತೆಗೆದು ಸುಡಬೇಕು. ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿರುವ ಗಿಡಗಳ ಬೇರುಗಳನ್ನೂ ಬಿಡಿಸಿ ನೋಡುವುದು ಅಗತ್ಯ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ರೋಗ ತಗು ಲಿದ ಚಿಹ್ನೆಗಳು ಕಂಡುಬಂದಲ್ಲಿ ಆ ಗಿಡಗಳನ್ನೂ ಬೇರು ಸಹಿತ ಕಿತ್ತು ಸುಟ್ಟು ಬಿಡಬೇಕು.

11. ಬೇರು ಕೊಳೆಯುವ ರೋಗ (rosellinia arcuata) :

ಕಾಫಿ, ಸಿಲ್ವರ್ ಓಕ್ (ಸುರಗಿ) ಮತ್ತು ಅನೇಕ ಕಾಡುಗಿಡಗಳ ಮುಂಡದ ಮೇಲೆ ಈ ರೋಗ ಕಾಣಬರುತ್ತದೆ. ಹೊಸ ತಾಕುಗಳಲ್ಲಿ ಎಳೆ ವಯಸ್ಸಿನ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ರೋಗ ತಗುಲಿ, ಅವು ಬಾಡಿ ಸಾಯುತ್ತವೆ. ರೋಗ ತಗುಲಿದ ಬೇರುಗಳ ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಶಿಲೀಂಧ್ರ ಬೂದುಬಣ್ಣದ ತುಪ್ಪುಳ ರೀತಿಯ ತಂತುಜಾಲ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ.

ಕಂದು ಬಣ್ಣದ ಬೇರು ಕೊಳೆಯುವ ರೋಗಕ್ಕೆ ಅನುಸರಿಸುವ ಕ್ರಮವನ್ನೇ ಇದಕ್ಕೂ ಅನುಸರಿಸಬೇಕು. ಇದರ ಶಿಲೀಂಧ್ರವು ಮಣ್ಣಿನ ಮೇಲ್ಮೈಯಲ್ಲಿರುವ ಜೈವಿಕ ಪದಾರ್ಥ ಮತ್ತು ತರಗೆಲೆಗಳ ಮೂಲಕ ಹರಡಬಹುದಾದ್ದರಿಂದ ರೋಗವಿರುವ ತರಗೆಲೆಗಳನ್ನು ಅಲ್ಲಿಯೇ-ರೋಗ ತಗುಲಿದ ಗಿಡಗಳ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿಯೇ ನಾಶಮಾಡಬೇಕು. ಈ ರೋಗದ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ, ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ರೋಗದ ಮೊದಲ ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಚರಂಡಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಬಹಳ ಉಪಯೋಗವಾಗುತ್ತದೆ. ರೋಗ ಬಂದ ಗಿಡಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಖಾಲಿ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಅಥವಾ ಎರಡು ವರ್ಷಗಳ ಅನಂತರ ಹೊಸ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಡಬಹುದು.

12. ಸ್ಫುಟ ಪುಷ್ಪಿ ಪರೋಪಜೀವಿಗಳು (balanophora Indica) :

ಇದು ಸ್ಫುಟಪುಷ್ಪಿ (ಹೂ ಬಿಡುವ ಗಿಡ) ಪರೋಪಜೀವಿ, ಕಾಫಿ ಬೇರಿನ ಮೇಲೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಕೆಲವು ನೆರಳುಮರ ಮತ್ತು ಕಾಡುಗಿಡಗಳ ಮೇಲೂ ಇದು ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಇದರ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯು ವಿಶಾಲವಾಗಿದ್ದರೂ ಸೋಂಕು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿಯೇ ಇರುತ್ತದೆ. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಇದು ಸಮುದ್ರಮಟ್ಟಕ್ಕಿಂತ ಎತ್ತರವಾಗಿರುವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಹುಲುಸಾಗಿ ಹರಡುವಂತೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ.

ಕಾಫಿ ಗಿಡದ ಉಪಬೇರುಗಳ ಮೇಲೆ ಗೆಡ್ಡೆಗಳಾಗಿ ಈ ಪರೋಪಜೀವಿಯು ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಮೊದಲು ಇವು ಗುಂಡಾದ ಸಣ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆಗಳಾಗಿ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಮುಚ್ಚಿರುತ್ತವೆ. ಮಳೆಗಾಲದ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಇವುಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ, ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಹೊರಪಟ್ಟು, ಹೂಗೊಂಚಲಂತಹ ಗೆಡ್ಡೆಗಳು ಪ್ರಾರಂಭ

ವಾಗುತ್ತವೆ. ಕಾಯಿ ಬಿಡುವ ಹೂಗೆಡ್ಡೆಗಳು ತೊಟ್ಟಿನಮೇಲೆ ಗುಂಡಾಗಿ ಅನೇಕ ಹೆಣ್ಣುಹೂಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತವೆ. ಗಂಡು ಹೂಗೊಂಚಲು ಶಂಕುವಿನಾಕೃತಿಯಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. ಫೆಬ್ರುವರಿ–ಮಾರ್ಚ್ ತಿಂಗಳ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಹೂಗೊಂಚಲುಗಳು ಮತ್ತು ಗೆಡ್ಡೆಗಳು ಬಾಡಿ ಕುಸಿಯುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಬಲಿತ ಬಿತ್ತಗಳು ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಉದುರಿ ಮಳೆ–ಗಾಳಿಯಿಂದ ಹರಡುತ್ತವೆ.

ಈ ಪರೋಪಜೀವಿಯ ಬಾಧೆಗೊಳಗಾದ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳು ನಿರ್ಬಲವಾಗಿರುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಫಸಲು ಕಡಮೆ ಕೊಡುತ್ತವೆ. ಕ್ರಮವಾಗಿ ಮೂರು ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷ ಆಳವಾಗಿ ಅಗತೆಮಾಡಿ, ಪರೋಪಜೀವಿಯ ಗೆಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ಹುಡುಕಿ ಕಿತ್ತು ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಇದನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಬಹುದು.

13. ಕಡ್ಡಿ ಮತ್ತು ಎಲೆಗಳು ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣವಾಗಿ ಸಾಯುವ ರೋಗ :

ಈ ರೋಗ ಅಪರೂಪವಾಗಿ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳ ಕಡ್ಡಿ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ತಗುಲುತ್ತದೆ. ಅರೇಬಿಕಾ ಮತ್ತು ರೊಬಸ್ಟಾಗಳೆರಡಕ್ಕೂ ಇದು ತಗುಲುತ್ತದೆ. ರೋಗ ಬಂದ ರೆಂಬೆಗಳು ಎಣ್ಣೆಗೆಂಪು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿ ಬಾಡಿ ಒಣಗುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣುಗಳು ಕಪ್ಪಾಗುತ್ತವೆ. ಶೈತ್ಯತೆಯ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಈ ರೋಗವು ವೃದ್ಧಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

ರೋಗ ಬಂದ ಭಾಗಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ತೆಗೆದು ಸುಡುವುದರಿಂದ ಮತ್ತು ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಬೋರ್ಡೊ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಎರಚುವುದರಿಂದ ಈ ರೋಗವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಬಹುದು.

14. ಕಾಡಿಗೆ ಬೂಸ್ (soody mould) :

ಕಾಫಿ ಎಲೆಗಳ ಮೇಲೆ ಗಿಡತಿಗಣೆ ಮತ್ತು ಹೇನು ಹತ್ತಿ ಅವುಗಳಿಂದ ಉಂಟಾಗುವ ಮಧುಹನಿಯ ಜೊತೆ ಈ ಕಾಡಿಗೆ ಬೂಸ್ ಹುಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಶಿಲೀಂಧ್ರವು ಎಲೆಗಳ ಮೇಲ್ಭಾಗವನ್ನು ಮುಚ್ಚುವುದರಿಂದ ಎಲೆಗಳ ಆಹಾರೋತ್ಪತ್ತಿ ಕೆಲಸ ಕಡಮೆಯಾಗಬಹುದು. ಇದರ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಕಾರಣವಾದ ಕೀಟಗಳನ್ನು ಕೀಟನಾಶಕ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ನಾಶಪಡಿಸಿ ಇದನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಬಹುದು.

15. ಕಪ್ಪುಬಿತ್ತ (black bean) :

ದಕ್ಷಿಣ ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಧಾರಣವಾಗಿ ಕಾಯಿ ಕಚ್ಚುವಾಗ ಅಥವಾ ಕಾಯಿ ಬೆಳೆಯುವಾಗ ಗಿಡದಲ್ಲಾಗಲಿ ಅಥವಾ ಹವಾಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಾಗಲೀ ವೈಪರೀತ್ಯಗಳು ಒದಗಿದಾಗ ಕಪ್ಪು ಬಿತ್ತಗಳು ಉಂಟಾಗಬಹುದು. ಹಣ್ಣಿನ ಒಂದು ಅಥವಾ ಎರಡು ಬಿತ್ತಗಳೂ ಕಪ್ಪಾಗಬಹುದು. ಮಿಶ್ರಜಾತಿಯ ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಪ್ಪು ಬಿತ್ತಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತವೆ.

16. ಕಾಫಿಯ ಬೇರೆ ಶತ್ರು ಮಿತ್ರರು :

ಕಾಫಿಗೆ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ರೋಗಗಳಲ್ಲದೆ ಬೇರೆ ಶತ್ರುಗಳೂ ಉಂಟು. ಅವುಗಳು ಯಾವುವೆಂದರೆ : ಕೋತಿ, ಗುಳ್ಳೆನರಿ, ಇಲಿ, ಅಳಿಲು, ದನಕರುಗಳು ಮತ್ತು ಹುಳುಹುಪ್ಪಟೆಗಳು. ಕಾಫಿ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಶತ್ರುಗಳಿದ್ದಂತೆ ಮಿತ್ರರೂ ಉಂಟು. ಮುಂಗುಸಿ, ಮತ್ತು ಹಕ್ಕಿಗಳು–ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಗೂಬೆ, ಒಂದು ಜಾತಿಯ ಪಾರಿವಾಳ, ಮರಕುಟಿಗ, ಕಾಗೆ, ಕೋಗಿಲೆ, ಕದಿರುಗಿಣಿ, ಮೈನಾ, ಗುಬ್ಬಚ್ಚಿ ಕಾಡುಕೋಳಿ, ಹಲ್ಲಿ, ಹಾವು, ಜೇಡರಹುಳುಗಳು–ಇವು ಕಾಫಿಯ ಮಿತ್ರರು.

11. ಕಾಫಿ ಕ್ಯೂರಿಂಗ್, ಮಾರಾಟ ಮತ್ತು ರಫ್ತು

ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವವರು ತಾವು ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಯಾರಿಗೆಂದರೆ ಅವರಿಗೆ ಮಾರುವಂತಿಲ್ಲ. ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಯನ್ನೆಲ್ಲಾ ಕಾಫಿ ಬೋರ್ಡಿಗೇ ಮಾರಬೇಕು. ತಮ್ಮ ಸ್ವಂತ ಉಪಯೋಗಕ್ಕಾಗಿ 100 ಕೆ. ಜಿ.ವರೆಗೆ ಸುಂಕ ಕೊಡದೆ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಈ ಮಿತಿಯಲ್ಲಿ, ಯಾರು ಎಷ್ಟು ಇಟ್ಟು ಕೊಳ್ಳಬಹುದು ಎಂಬುದು ಅವರವರ ತೋಟದ ವಿಸ್ತೀರ್ಣವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸುತ್ತದೆ.

ಒಬ್ಬ ತೋಟಗಾರ ತಾನು ಹೆಚ್ಚು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆದೆನೆಂದು ಹೆಮ್ಮೆ ಪಟ್ಟುಕೊಂಡರೆ ಸಾಲದು. ಗಿಡದ ಮೇಲೆ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಹಸನು(cure) ಮಾಡದೆಹೋದರೆ ವ್ಯರ್ಥ. ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಲೆ ಬರುವುದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಸನು ಮಾಡಿದ ಕಾಫಿಗೆ. ಕಾಫಿ ಹಸನುಮಾಡುವಲ್ಲಿ ಎರಡು ವಿಧಾನಗಳಿವೆ : ಒಂದನೆಯದು, 'ಒಣ ವಿಧಾನ' (dry method). ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ದು, ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಳಗಡೆಯ ಬೀಜ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಕೊಬರಿ ಅಲ್ಲಾಡುವ ಹಾಗೆ ಅಲ್ಲಾಡುವವರಗೆ ಕಣದಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವುದೇ ಈ ವಿಧಾನ. ಪಲ್ಪರ್ ಯಂತ್ರವನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿಯುವ ಮುನ್ನ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ವಿಧಾನವನ್ನೇ 'ನೇಟಿವ್' ಜನರು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದುದು. ಈ ಕಾರಣ ಈ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ತಯಾರಾದ ಕಾಫಿಗೆ 'ನೇಟಿವ್ ಕಾಫಿ' ಅಥವಾ 'ಚೆರ್ರಿ'(cherry) ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಯಿತು. ಇನ್ನೊಂದು, 'ಹಸಿ ವಿಧಾನ' (wet method). ಕೊಯ್ದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು 'ಪಲ್ಪರ್' ಎಂಬ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಬೀಜಕ್ಕೂ ಸಿಪ್ಪೆಗೂ ಮಧ್ಯೆ ಇರುವ ತಿರುಳು ಹೋಗುವಂತೆ ಮಾಡಿ, ಕಾಳುಗಳನ್ನು 36 ರಿಂದ 48 ಗಂಟೆಗಳವರೆಗೆ ನೀರಿನ ತೊಟ್ಟಿಗಳಲ್ಲಿ ಕೊಳೆಹಾಕುವುದು ಈ ವಿಧಾನ. ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಕೊಳೆಹಾಕುವುದರಿಂದ ಬೀಜದ ಮೇಲಿರುವ ಜಾರು (mucilage) ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಅನಂತರ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಹರಿಯುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು ಕಣದಲ್ಲಿ ಒಣಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಒಣಗಿಸಿದನಂತರ ಬೀಜದ ಮೇಲೆ ತೆಳುವಾದ ಹಾಗೂ ನುಣ್ಣನೆಯ ಪೊರೆ (parchment) ಇರುತ್ತದೆ. ಈ ತರಹ ಕಾಫಿ ಬೀಜಕ್ಕೆ 'ಪಾರ್ಚ್‌ಮೆಂಟ್ ಕಾಫಿ' ಅಥವಾ 'ಪ್ಲಾಂಟೇಷನ್

ಕಾಫಿ' ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ಹಸಿ ವಿಧಾನ ಹೇರಳವಾಗಿ ನೀರಿರುವ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಧ್ಯ.

ಪಲ್ಪರ್ ಯಂತ್ರ ಬರುವ ಮುನ್ನ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಹಿಸುಕಿ ತಿರುಳನ್ನು ತೆಗೆಯುವ ಕ್ರಮ ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಆಳುಗಳು ಬೇಕಾಗುವುದರಿಂದ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಕ್ರಮವನ್ನು ಈಗ ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿಲ್ಲ. ಈಚೆಗೆ ಪಲ್ಪರ್ ಮಾಡುವ ಕೆಲಸ ಮತ್ತು ಕಾಳಿನ ಮೇಲಿನ ಜಾರು .ತೆಗೆಯುವ ಕೆಲಸ–ಎರಡನ್ನೂ ಒಂದೇ ಸಲ ಬಹು ಜಾಗ್ರತೆಯಾಗಿ ಮಾಡುವ ಯಂತ್ರವನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿದಿದ್ದಾರೆ. ಇದನ್ನು 'Instantaneous coffee pulper' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕಡೆ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸುರಿದರೆ ಇನ್ನೊಂದು ಕಡೆಯಿಂದ ತಿರುಳು ತೆಗೆದ, ಜಾರು ಹೋದ, ನೇರವಾಗಿ ಕಣದಲ್ಲಿ ಒಣಹಾಕಬಹುದಾದ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳು ಹೊರಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತವೆ. ತಿರುಳು ತೆಗೆಯುವ ಮತ್ತು ಜಾರು ಹೋಗಿಸುವ ಎರಡೂ ಕೆಲಸಗಳು ಹಣ್ಣುಗಳು ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ತಿಕ್ಕುವುದರಿಂದ ಆಗುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಈ 'ದಿಢೀರ್' ಯಂತ್ರದ ಉಪಯೋಗ ಇನ್ನೂ ಅಷ್ಟಾಗಿ ಜಾರಿಗೆ ಬಂದಿಲ್ಲ.

ಈ ಎರಡು ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಪಡೆದ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಅಳೆದು, ಚೀಲಗಳಿಗೆ ತುಂಬಿ ಕಾಫಿ ಕ್ಯೂರಿಂಗ್ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳಿಗೆ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇತ್ತೀಚಿನವರೆಗೂ ಅಳತೆಗೆ ಬುಷೆಲ್ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಗ 'ಫೋರ್‌ಲಿಟ್' ಅಂದರೆ 40 ಲೀಟರ್ ಎಂಬ ಅಳತೆಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಾಫಿ ಕ್ಯೂರಿಂಗ್ ಕಾರ್ಖಾನೆಗೆ ಹೋದ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಇಟ್ಟಿದ್ದು, ಆಮೇಲೆ ಒಬ್ಬೊಬ್ಬರದಾಗಿ ಹಸನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಹಸನು ಮಾಡುವುದರಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ಹಂತಗಳುಂಟು. ಮೊದಲನೆಯ ಹಂತ ನೇಟಿವ್ ಕಾಫಿಯಾದರೆ, ಒಣ ಸಿಪ್ಪೆಯ ಸಮೇತ ಇರುವ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಒಡೆಯುವ ಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಒಡೆಯುವುದು. ಆಗ ಕಾಫಿ ಬೀಜ ಸಿಪ್ಪೆಯಿಂದ ಬೇರೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಪಾರ್ಚ್‌ಮೆಂಟ್ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಇನ್ನೊಂದು ತರಹ ಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಬೀಜದ ಮೇಲಿರುವ ಪೊರೆ ಹೋಗುವಂತೆ ಮಾಡು

ತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಮಾಡಿದನಂತರ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ವಿಂಗಡಿಸುವ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ದೊಡ್ಡದು, ಸಣ್ಣದು ಮತ್ತು ಚೂರುಪಾರುಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ತರಹ 'ಗ್ರೇಡು'ಗಳಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗುವುದು. ಈ ಯಂತ್ರಕ್ಕೆ 'separator' ಎಂದು ಹೆಸರು. ಈ ಯಂತ್ರ ಎಷ್ಟೇ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದರೂ ವಿಂಗಡಣೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಆಗುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರಿಂದ ಕೈಯಿಂದ ಪುನಃ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಆರಿಸಿ, ಚೂರುಪಾರು, ಕಪ್ಪುಕಾಳು, ಆನೆಕಾಳು ಮುಂತಾದುವುಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಆಯುವುದು (garbling) ಎಂದು ಹೇಳು ತ್ತಾರೆ. ಈ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಬೇಕು. ಬಹಳ ಜನ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕಾರ್ಖಾನೆಯಲ್ಲಿ ನೂರಾರು ಹೆಂಗಸರನ್ನು ಈ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ನೇಮಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಸಾಲಾಗಿ ಕುಳಿತ ಹೆಂಗಸರು ಈ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವುದನ್ನುನೋಡುವುದಕ್ಕೇ ಒಂದು ಚೆಂದ.

ಆಯುವ ಹಂತದವರೆಗೆ ಕಾಫಿ ಅದರ ಮಾಲೀಕರಿಗೆ ಸೇರಿರುತ್ತದೆ. ಆಯ್ದನಂತರ ವಿಂಗಡಣೆಯಾದ ವಿವಿಧ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳ ಮಾದರಿ (sample) ಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಬೆಲೆ ಕಟ್ಟುವುದಕ್ಕೆ ಕಾಫಿ ಬೋರ್ಡಿಗೆ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಮಾದರಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡಮೇಲೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆಯವರಿಗೆ ಸೇರಿದ ಒಂದೇ ಗ್ರೇಡಿನ ಕಾಫಿಬೀಜಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ರವಾನೆಗೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸು ತ್ತಾರೆ.ಮಾದರಿಗಳ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಕಾಫಿ ಬೋರ್ಡ್ ಬೆಲೆ ಕಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಈ ಬೆಲೆಒಪ್ಪಿಗೆಯಾಗದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಮಾಲೀಕರು ತಕರಾರು ಸಲ್ಲಿಸಬಹುದು.

ಕಾಫಿಯನ್ನು ಯಾವ ಯಾವ ಬಗೆಯ ಗ್ರೇಡುಗಳಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸ ಬೇಕೆಂಬುದನ್ನು ಕಾಫಿ ಬೋರ್ಡ್ ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತದೆ. ಅದರಂತೆ ಕಾಫಿಯು ವಿಂಗಡಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ವಿಂಗಡಣೆಯು ಬೀಜದ ಆಕಾರ ಮತ್ತು ಗಾತ್ರ ಇವೆರಡನ್ನೂ ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. ನಿಗದಿಯಾಗಿರುವ ಗ್ರೇಡುಗಳು ಈ ರೀತಿ ಇವೆ : ಪೀ. ಬಿ. (P. B.), ಎ (A), ಬಿ (B), ಸಿ. ಟಿ. (C. T.—Triyage), ಕಪ್ಪುಕಾಳು (black) ಮತ್ತು ಚೂರುಗಳು (bits). ಪ್ಲಾಂಟೇಷನ್ ಕಾಫಿಯ ಎ ಮತ್ತು ಬಿ ತರಗತಿಯ ಬೀಜದ ಗಾತ್ರ ಎಷ್ಟಿರಬೇಕೆಂಬು ದನ್ನೂ ಚೂರುಪಾರುಗಳು ಎಂದರೆ ಏನೆಂಬುದನ್ನೂ ಕಾಫಿ ಬೋರ್ಡ್ ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತದೆ.

ಕಾಫಿ ಬೀಜವು ಎರಡು ಹೋಳುಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆಯಷ್ಟೆ. ಹಸನು

ಮಾಡುವಾಗ ಈ ಹೋಳುಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಕೆಲವು ಬೀಜಗಳ ಎರಡು ಹೋಳುಗಳು ಕೂಡಿಕೊಂಡೇ ಇರುತ್ತವೆ. ಹೀಗೆ ಬೇರೆಯಾಗದ ಉಂಡೆಕಾಳಿಗೆ 'ಪೀ ಬೆರ್‍ರಿ' (pea berry) ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪೀ ಬೆರ್‍ರಿ ಕಾಫಿಗೆ ಎಲ್ಲಕ್ಕಿಂತ ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆ. ಇದರ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಮೊದಲು ನಿರ್ಧರಿಸಿ, ಆಮೇಲೆ ಉಳಿದ ಬಗೆಯ ಕಾಫಿಗಳಿಗೆ ಬೆಲೆ ಕಟ್ಟಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಹಸನುಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿಯೇ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದುದೆಂದು ಹೆಸರಾಗಿದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಇಂಡಿಯಾದ ಒಣ ಹವೆ, ಒಣಗಿಸಲು ಬೇಕಾದ ಬಿಸಿಲು, ನೂರಾರು ವರ್ಷಗಳ ಅನುಭವ–ಇವೆಲ್ಲಾ ಇಂಡಿಯಾ ಕಾಫಿಗೆ ಕೀರ್ತಿ ತಂದಿವೆ.

ಇಡೀ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ 30 ಕಾಫಿ ಕ್ಯೂರಿಂಗ್ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳಿವೆ. ಕಳೆದ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ 1848ರಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲನೆಯ ಕಾರ್ಖಾನೆ ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿತೆಂದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯದಿದ್ದರೂ ಅಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಕ್ಯೂರಿಂಗ್ ಕಾರ್ಖಾನೆ ಸ್ಥಾಪನೆಯಾದುದು ಆಶ್ಚರ್ಯವಲ್ಲವೆ ? ಇದಕ್ಕೆ ಮೊದಲ ಕಾರಣ, ಆಗ್ಗೆ ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಯನ್ನೆಲ್ಲಾ ಪರದೇಶಕ್ಕೆ ಮಂಗಳೂರು ಬಂದರಿನ ಮೂಲಕ ರಫ್ತುಮಾಡುತ್ತಿದ್ದುದೇ ಆಗಿದೆ. ಎರಡನೆಯದಾಗಿ, ಅಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಕ್ಯೂರಿಂಗಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಹೆಚ್ಚು ಸಂಖ್ಯೆಯ ಜನಗಳ ಸೌಕರ್ಯವೂ ಇದೆ. ಅಲ್ಲದೆ, ಅಲ್ಲಿಯ ಜನ ಉದ್ಯೋಗಶೀಲರು. ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯದಿದ್ದರೂ ಕಾಫಿ ಕ್ಯೂರಿಂಗ್ ಕಾರ್ಖಾನೆ ಸ್ಥಾಪಿಸಿದಂತೆ, ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪು ಬೆಳೆಯದಿದ್ದರೂ ಬೀಡಿ ಕಟ್ಟಿ, ನಶ್ಯ ಕುಟ್ಟಿ ಹಣ ಸಂಪಾದಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ಕಾಫಿ ಕ್ಯೂರಿಂಗ್ ಕಾರ್ಖಾನೆ ಸ್ಥಾಪನೆಯಾದ ಅನಂತರ 1862ರಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾಲಿಕಟ್‌ನಲ್ಲಿಯೂ, 1870ರಲ್ಲಿ ತೆಲ್ಲಿಚೆರಿಯಲ್ಲಿಯೂ, 1887ರಲ್ಲಿ ಕೊಯಮತ್ತೂರಿನಲ್ಲಿಯೂ, ಕಾಫಿ ಕ್ಯೂರಿಂಗ್ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳು ಆರಂಭವಾದುವು. ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಖಾನೆಯನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದವರು ಎ.ಜೆ. ಸಾಲ್ಡಾನಾ (A.J. Saldana of M/s Saldana & Sons) ಎಂದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ನೂರಿಪ್ಪತ್ತು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ

ಯೂರೋಪಿಗೆ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲು ಕಾಫಿ ರಫ್ತುಮಾಡಿದವರೂ ಇವರೇ ಆಗಿರಬೇಕು. ಈಗ ಕಾಫಿ ಕ್ಯೂರಿಂಗ್ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳು ಮೈಸೂರು ರಾಜ್ಯದ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು, ಹಾಸನ, ಮೈಸೂರು, ಹುಣಸೂರು, ಮಂಗಳೂರು ಮತ್ತು ಫ್ರೇಜರ್‌ಪೇಟೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ, ಮದ್ರಾಸು ರಾಜ್ಯದ ಕೊಯಮತ್ತೂರು, ಮೆಟ್ಟು ಪಾಳ್ಯಂ, ಸೇಲಂ ಮತ್ತು ಪಟ್ಟಿವೀರನ್ ಪಟ್ಟಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಮತ್ತು ಕೇರಳ ರಾಜ್ಯದ ತೆಲ್ಲಿಚೆರ್ರಿ ಮತ್ತು ಕೊಜಿಕೋಡ್ (ಕ್ಯಾಲಿಕಟ್)ಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇವೆ.

ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ಕಾಫಿ ಬೋರ್ಡಿನ ಉದ್ದೇಶಗಳಿಗಾಗಿ ಸಣ್ಣವು ಮತ್ತು ದೊಡ್ಡವು ಎಂದು ಎರಡು ತರಗತಿಗಳಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗಿದೆ. 25 ಎಕರೆಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ವಿಸ್ತೀರ್ಣವಿಲ್ಲದ ಅಥವಾ ಒಂದು ಟನ್‌ಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಫಿ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗದ ತೋಟಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣವು ಎಂತಲೂ, ಉಳಿದವುಗಳನ್ನು ದೊಡ್ಡವು ಎಂತಲೂ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಸಣ್ಣ ತೋಟಗಳವರು ತಾವು ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬಹಳ ದೂರ ಸಾಗಿಸಬೇಕಾದ ತೊಂದರೆಯನ್ನು ತಪ್ಪಿಸುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಕಾಫಿ ಬೋರ್ಡ್ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ 'ಪೂಲ್ ಡಿಪೊ' (pool depot)ಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕೊಂಡುಕೊಳ್ಳಲಾಗುವುದು. ಹೀಗೆ ಕೊಂಡ ಕಾಫಿಗೆ ಆ ಕೂಡಲೇ ಬಹುಭಾಗ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಕೊಟ್ಟು ಆಮೇಲೆ ಕಾಫಿ ಮಾರಾಟವಾದ ಮೇಲೆ ಅದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಲೆ ಸಿಕ್ಕಿದಲ್ಲಿ ಅದನ್ನೂ ಕೊಡಲಾಗುವುದು.

ದೊಡ್ಡ ತೋಟಗಾರರು ತಾವು ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕಾಫಿ ಬೋರ್ಡಿನವರಿಂದ ಲೈಸೆನ್ಸ್ ಪಡೆದ 'ಪೂಲ್ ಏಜೆಂಟರು'ಗಳಿಗೆ (pool agents) ಅಂದರೆ ಕಾಫಿ ಕ್ಯೂರಿಂಗ್ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳಿಗೆ ಕೊಡಬೇಕು. ಪೂಲ್ ಡಿಪೋಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ಕಾಫಿಯೂ ಕೊನೆಗೆ ಕ್ಯೂರಿಂಗ್ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳಿಗೇ ಬರುತ್ತದೆ.

ಪರದೇಶಗಳಿಗೆ ರಫ್ತಾಗುವ ಕಾಫಿ ಬಿಟ್ಟು ಉಳಿದ ಕಾಫಿಯನ್ನು, ಅಂದರೆ ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ನಾಲ್ಕು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟಮಾಡುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇದೆ :

1. ದೊಡ್ಡ ಹರಾಜುಗಳು (major auctions) ಅಥವಾ ಕೇಂದ್ರ ಮಾರಾಟಗಳು (central pool sales). ಈ ಹರಾಜುಗಳು ಅಥವಾ

ಮಾರಾಟಗಳಲ್ಲಿ ರಿಜಿಸ್ಟರ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಸಗಟು ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು (wholesale dealers) ಮಾತ್ರ ಭಾಗವಹಿಸಬಹುದು.

2. ಸಣ್ಣ ಹರಾಜುಗಳು ಅಥವಾ ಸ್ಥಳೀಯ ಮಾರಾಟಗಳು. ಈ ಹರಾಜುಗಳಲ್ಲಿ ಚಿಲ್ಲರೆ ವರ್ತಕರು ಮಾತ್ರ ಭಾಗವಹಿಸಬಹುದು.
3. ಸಹಕಾರಿ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಮೂಲಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಕಾಫಿ ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡುವುದು.
4. ಕಾಫಿ ಡಿಪೋಗಳು ಮತ್ತು ಕಾಫಿ ಬೋರ್ಡ್ ವ್ಯಾನುಗಳ ಮೂಲಕ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವುದು.

ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಸೇವನೆ ದಿನೇ ದಿನೇ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. 1940ರಲ್ಲಿ 9,000ಟನ್ ಇದ್ದುದು, 1949–1950ರಲ್ಲಿ 16,481 ಟನ್‌ಗಳಿಗೆ ಏರಿತು. 1966-1967 ರಲ್ಲಿ 44,694 ಟನ್‌ಗಳಷ್ಟಾಯಿತು. ಇದು ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚುವುದರಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಕಾಫಿಯ ಬಗ್ಗೆ ನಡೆದಿರುವ ಪ್ರಚಾರ ಮತ್ತು ಕಾಫಿಯ ಅಭಿಮಾನಿಗಳು ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿರುವುದು.

ಬೆಲೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಅರೇಬಿಕಾ ಪ್ಲಾಂಟೇಷನ್ ಕಾಫಿಗೆ ಚೆರ‍್ರಿ ಕಾಫಿ ಅಥವಾ ರೊಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಲೆ. ಪೀ ಬೆರ‍್ರಿ ಕಾಫಿಗೆ ಚಪ್ಪಟೆ ಕಾಫಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಲೆ. ಯಾವ ಯಾವ ತರಗತಿಯ ಕಾಫಿಗೆ ಸರಾಸರಿ ಎಷ್ಟೆಷ್ಟು ಧಾರಣೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಅಂಕಿಅಂಶಗಳಿಂದ ಅರಿಯಬಹುದು.

1962ರ ಜನವರಿಯಿಂದ ಅಕ್ಟೋಬರ್‌ವರೆಗೆ ನಡೆದ ಪೂಲ್ ಬಹಿರಂಗ ಹರಾಜಿನಲ್ಲಿ 50 ಕೆ. ಜಿ. ಕಾಫಿಗೆ ಬಂದ ಧಾರಣೆ–ಕೇಂದ್ರ ಸರಕಾರದ ಅಬ್ಕಾರಿ ಸುಂಕ ಸೇರಿ–ಹೀಗಿತ್ತು :

ಪ್ಲಾಂಟೇಷನ್	ಎ	227	ರೂ. ಯಿಂದ	264	ರೂಪಾಯಿ.
,,	ಬಿ	217	,,	251	,,
,,	ಪೀ ಬೆರ‍್ರಿ	236	,,	291	,,
,,	ಟಿ	200	,,	237	,,
ಅರೇಬಿಕಾ ಚೆರ‍್ರಿ	ಚಪ್ಪಟೆ/ಎ ಬಿ	191	,,	219	,,

,, ,,	ಪೀ ಬೆರ್ರಿ	198	,,	213	,,
,, ,,	ಸಾರಾಸಗಟು	180	,,	191	,,
ರೊಬಸ್ಟಾ ಚೆರ್ರಿ	ಚಪ್ಪಟೆ/ಎ ಬಿ	146	,,	157	,,
,, ,,	ಪೀ ಬೆರ್ರಿ	148	,,	162	,,
,, ,,	ಸಾರಾಸಗಟು	143	,,	161	,,

1968–69ರ ಮೇ ಒಂದರಂದು ನಡೆದ ಎರಡೂ ತರಹ ಹರಾಜುಗಳಲ್ಲಿ 50 ಕೆ.ಜಿ.ಗಳಿಗೆ ಬಂದ ಬೆಲೆ (ಮಾರಾಟ ತೆರಿಗೆ ಸೇರಿ) ಈ ರೀತಿ ಇದೆ :

ರಫ್ತು ಹರಾಜು :

		ರೂಪಾಯಿ
ಪ್ಲಾಂಟೇರ್ಷ	ಪಿ ಬಿ	307
,,	ಎ	306
,,	ಬಿ	292
,,	ಟ್ರೈಯೇಜ್	218
ಅರೇಬಿಕಾ ಚೆರ್ರಿ	ಎಬಿ	237

ಪೂಲ್ ಬಹಿರಂಗ ಹರಾಜು :

ಪ್ಲಾಂಟೇರ್ಷ		ಪಿ ಬಿ	385
,,		ಎ	324
,,		ಬಿ	306
,,		ಸಿ ಟಿ	292
ಅರೇಬಿಕಾ	ಚೆರ್ರಿ	ಪಿ ಬಿ	277
,,	,,	ಎ ಬಿ	259
,,	,,	ಸಿ ಟಿ	241
ರೊಬಸ್ಟಾ	,,	ಪಿ ಬಿ	255
,,	,,	ಎ ಬಿ	252
,,	,,	ಸಿ ಟಿ	241

1975ರಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಹರಾಜಿನಲ್ಲಿ ಮೂರು ಬಗೆಯ ಕಾಫಿಗಳಿಗೆ ದೊರೆತ ಬೆಲೆ ಎಷ್ಟಾಯಿತು ನೋಡಿ :

ಪ್ಲಾಂಟೇರ್ಷ	ಎ	475ರೂ.
ಅರೇಬಿಕಾ ಚೆರ್ರಿ	ಎ ಬಿ	428ರೂ,
ರೊಬಸ್ಟಾ ಚೆರ್ರಿ	ಎ ಬಿ	401ರೂ.

ಪ್ರಪಂಚದ ಕಾಫಿಯ ಒಟ್ಟು ಉತ್ಪತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾಫಿ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಕೇವಲ ಶೇ. 2 ಮಾತ್ರ. ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ 1966–67ರಲ್ಲಿ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾದ ಒಟ್ಟು ಕಾಫಿ 78,300 ಟನ್‌ಗಳು. 1973–74ರಲ್ಲಿ ಇದು ಸುಮಾರು ಒಂದು ಲಕ್ಷ ಟನ್ನಿಗೆ ಏರಿತು. ಇದು 1949–50ರಲ್ಲಿ ಕೇವಲ 20,849 ಟನ್‌ಗಳಷ್ಟು ಇತ್ತೆಂಬುದನ್ನುನೋಡಿದರೆ ಉತ್ಪನ್ನವೂ ವರ್ಷೇ ವರ್ಷೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ ಎಂಬುದು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಹೆಚ್ಚು ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಒಟ್ಟು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ಹೆಚ್ಚಿರುವುದೊಂದೇ ಅಲ್ಲದೆ, ಒಂದು ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ ಉತ್ಪನ್ನವೂ ಹೆಚ್ಚಿರುವುದು ಕಾರಣಗಳಾಗಿವೆ. 1947–48ರಲ್ಲಿ ಎಕರೆಗೆ 71.63 ಕೆ.ಜಿ. ಉತ್ಪನ್ನ ಇದ್ದುದು, 1964–'65ರಲ್ಲಿ 190 ಕೆ.ಜಿ.ಗಳಿಗೇರಿತು, 1967–'68ರಲ್ಲಿ 247.45 ಕೆ.ಜಿ.ಗಳಷ್ಟಾಯಿತು.

ಬೆಳೆದ ಒಟ್ಟು ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಶೇ. 45ರಷ್ಟನ್ನು ನಮ್ಮ ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಶೇ. 55ರಷ್ಟನ್ನು ಹೊರಗಡೆಗೆ ರವಾನಿಸುತ್ತಾರೆ. 1962–63ರಲ್ಲಿ 20,376 ಟನ್‌ಗಳು ರಫ್ತಾದರೆ, 1966–67ರಲ್ಲಿ 25,375 ಟನ್‌ಗಳು ರಫ್ತಾಯಿತು. ಇದು ವರ್ಷೆ ವರ್ಷೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಲೂ ಇದೆ. ಕಾಫಿಯ ರಫ್ತಿನಿಂದ ವಿದೇಶಿ ವಿನಿಮಯ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ.

ನಮ್ಮ ಕಾಫಿ ಸುಮಾರು 45 ದೇಶಗಳಿಗೆ ರಫ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾದ ದೇಶಗಳೆಂದರೆ, ಜರ್ಮನಿ, ನೆದರ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್ಸ್, ಬೆಲ್ಜಿಯಂ, ಇಟಲಿ, ಫ್ರಾನ್ಸ್, ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್, ರಷ್ಯಾ, ಸ್ವಿಟ್ಜರ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್, ಬೆಹರಿನ್, ಕುವಾಯತ್ ಮತ್ತು ಜಪಾನ್.

ಹಿಂದೆ ಉಗಿಹಡಗುಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಸಾಗಿಸಬೇಕಾಗಿದ್ದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಇಂಡಿಯಾದಿಂದ ಹೊರಟ ಕಾಫಿ ಯೂರೋಪಿನ ದೇಶಗಳನ್ನು ಮುಟ್ಟಬೇಕಾದರೆ ಆರು ತಿಂಗಳುಗಳಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಈ ದೀರ್ಘ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಸಮುದ್ರದ ತೇವದ ಕಾರಣ ಹಡಗಿನ ತಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿದ ಕಾಫಿ ತನ್ನ ಬಣ್ಣ ಬದಲಾಯಿಸಿಕೊಂಡು ಬಿಳಿಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿತ್ತು. ಇದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಮಂಗಳೂರಿನ ವರ್ತಕರು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿ ಯಶಸ್ವಿಯಾದರು. ಅವರು ಅನುಸರಿಸಿದ ವಿಧಾನದಿಂದ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಕಾಫಿಗೆ 'ಮಾರುತ ಕಾಫಿ' (monsoon coffee) ಎಂದು ಹೆಸರಾಯಿತು. ಮೇ ಅಥವಾ ಜೂನ್ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ ನೈರುತ್ಯ ಮಾರುತಗಳು

ಆರಂಭವಾದೊಡನೆ ನೇಟಿವ್ (ಚೆರ್ರಿ) ಕಾಫಿಯನ್ನು ನಾಲ್ಕೂ ಕಡೆಗಳಿಂದ ಗಾಳಿ ಬೆಳಕು ಬರುವ ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಮಳಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕರಿಂದ ಆರು ಅಂಗುಲ ಮುಂದವಾಗಿ ಒಂದೇ ಮಟ್ಟವಾಗಿ ಹರಡುತ್ತಾರೆ. ನಾಲ್ಕೈದು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಬೀಜದ ಮೇಲೆ ಕಾಲಾಡಿಸುತ್ತಾ ಇದ್ದು, ಆಮೇಲೆ ಅದನ್ನು ಗೋಣಿಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ಸಡಿಲವಾಗಿ ತುಂಬಿ, ಮೂಟೆಗಳನ್ನು ಒಂದಕ್ಕೊಂದರ ಮಧ್ಯೆ ಜಾಗವಿರುವಂತೆ ನಿಟ್ಟುಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಸಮುದ್ರದ ಕಡೆಯಿಂದ ಭೋರೆಂದು ಬೀಸುವ ಮಾರುತಗಾಳಿ ಚೀಲಗಳಮೇಲೆ ಹಾದುಹೋಗು ವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ವಾರಕ್ಕೊಂದು ಸಲ ಚೀಲಗಳನ್ನು ಸುರಿದು, ಕಾಫಿ ಯನ್ನೆಲ್ಲಾ ಒಟ್ಟುಮಾಡಿ, ಪುನಃ ಚೀಲಗಳಿಗೆ ತುಂಬುತ್ತಾರೆ ಅಥವಾ ಒಂದು ಚೀಲದಿಂದ ಇನ್ನೊಂದು ಚೀಲಕ್ಕೆ ಸುರಿಯುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಮಾಡುತ್ತಾ ಬಂದರೆ ಸುಮಾರು ಒಂದೂವರೆ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳ್ಳಿಯ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗು ತ್ತದೆ. ಇಂಥ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ ರವಾನೆ ಮಾಡಿದರೂ ಅದು ತನ್ನ ಮೂಲಬಣ್ಣವನ್ನು ಬದಲಿಸಿಕೊಳ್ಳದೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ.

12. ಕಾಫಿ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ಮತ್ತು ಕಾಫಿಯ ತಿಂಡಿತಿನಿಸುಗಳು

ಎಲ್ಲಾ ಜಾತಿಯ ಕಾಫಿಯ ರುಚಿ ಒಂದೇ ತರಹ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಒಂದೊಂದು ಜಾತಿ ಕಾಫಿಗೆ ಒಂದೋದು ರುಚಿ. ಬಹಳ ಕಾಲ ಒಂದೇ ಜಾತಿಯ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾ ಬಂದರೆ ಅದರಲ್ಲಿಯೇ ಆಸಕ್ತಿ ಕೆಲವರಿಗೆ. ಮತ್ತೆ ಕೆಲವರಿಗೆ ಅರೇಬಿಕಾ ಪ್ಲಾಂಟೇಷನ್ ಕಾಫಿ ಮಾತ್ರ ರುಚಿ, ಇನ್ನು ಕೆಲವರಿಗೆ ಚೆರ‍್ರಿ ಕಾಫಿ ಅಥವಾ ರೊಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿಯ ಮೇಲೆ ಮಮತೆ. ಕೆಲವರಿಗೆ ಕಾಫಿ ಮಂದವಾಗಿರಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ಕೆಲವರಿಗೆ ಪರಿಮಳ ಮುಖ್ಯ.

ಆದರೆ ರೊಬಸ್ಟಾ ಮತ್ತು ಅರೇಬಿಕಾ ಇವೆರಡೂ ಜಾತಿಯ ಕಾಫಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಾಣಿಕೆ ಮಾಡಿ (blending) ಎರಡರ ಗುಣಗಳನ್ನೂ ಪಡೆಯುವುದು ಸಾಧ್ಯ. ಒಂದು ಜಾತಿಯ ಕಾಫಿಗೆ ಇನ್ನೊಂದು ಜಾತಿಯ ಕಾಫಿ ಎಷ್ಟು ಸೇರಿಸಬೇಕೆಂಬುದನ್ನು ಒಂದೊಂದರ ಗುಣಗಳನ್ನು ಅರಿತು ನೋಡಬೇಕು. ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹುರಿಯುವ ಮೊದಲು ಸೇರಿಸಬಾರದು. ಅವನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಹುರಿದು ಆಮೇಲೆ ಸೂಕ್ತ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಬೇಕು. ಅಲ್ಲದೆ, ಹುರಿಯುವಿಕೆಯಲ್ಲಿ/ಸಮಾನ ಗುಣಗಳುಳ್ಳ ಕಾಫಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿಸುವುದು ಸೂಕ್ತ.

ಹಸಿಯ ಕಾಫಿ ಅಂದರೆ ಹುರಿಯದ ಕಾಫಿಗೆ ಪರಿಮಳವೇ ಇಲ್ಲ. ಅದಕ್ಕೆ ಪರಿಮಳ ಬರುವುದು ಹುರಿಯುವುದರಿಂದ. ಹುರಿಯುವುದೆಂದರೆ ಕಾದ ಓಡಿನಲ್ಲಿ ಸುಮ್ಮನೆ ಸುಟ್ಟುಬಿಡುವುದಲ್ಲ. ಹುರಿಯುವುದು ಒಂದು ಕಲೆ. ಹುರಿಯುವಾಗ ಬೀಜಗಳಿಗೆ ಸಮನಾದ ಶಾಖ ತಗುಲಬೇಕು ಮತ್ತು ಬೀಜ ಸುಟ್ಟುಹೋಗಬಾರದು—ಇದು ಹುರಿಯುವುದರಲ್ಲಿ ಇರುವ ಗುಟ್ಟು. ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಹದವಾದ ಉರಿಹಾಕಿ, ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕೈ ಆಡಿಸುತ್ತಿರಬೇಕು. ಹೀಗೆ ಬೀಜಗಳು ಊದುವವರೆಗೆ ಮಾಡಿದಾಗ ಬೀಜಗಳಿಗೆ ಚಿನ್ನದಂಥ ಕಂದುಬಣ್ಣ (golden brown) ಬರುತ್ತದೆ. ಆಗ ಹುರಿಯುವುದನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಬೇಕು. ಒಂದು ಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಹೊತ್ತು ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹುರಿದರೂ

ಬೀಜದಲ್ಲಿರುವ ಎಣ್ಣೆ ಹೊರಹೊಮ್ಮಿ ಕಾಫಿ ಬೀಜ ಥಳಥಳಿಸುತ್ತವೆ. ಇದು ವ್ಯರ್ಥ. ಹುರಿದ ಕಾಳನ್ನು ಆರಿಸಲು ಕೆಳಗಡೆ ಸುರಿದಾಗ ಅವು ಚಟಪಟಿಸಿದರೆ ಅದು ಹದವಾದ ಹುರಿತ ಎಂದು ಭಾವಿಸಬೇಕು.

ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಓಡಿನಲ್ಲಿ ಹುರಿಯುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯ ವಿಧಾನವಾದರೆ, ಯಂತ್ರದ ಓಡುಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಹುರಿಯಬಹುದೆಂಬುದನ್ನೂ ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಈ ಯಾಂತ್ರಿಕ ಓಡುಗಳಲ್ಲಿ ಎರಡು ವಿಧ: ಒಂದು, ಇದ್ದಿಲಿನದು; ಇನ್ನೊಂದು ವಿದ್ಯುಚ್ಛಕ್ತಿಯದು. ಆದರೆ ಇದ್ದಿಲಿನ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಹುರಿಯುವುದು ಅತ್ಯುತ್ತಮವೆಂದು ಅನುಭವದಿಂದ ಗೊತ್ತಾಗಿದೆ.

ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಹುರಿಯದೆಹೋದರೆ ಅದರ ಗುಣ ಸರಿಯಾಗಿ ಹುರಿದ ಕನಿಷ್ಟ ದರ್ಜೆಯ ಕಾಫಿಗಿಂತ ಕಡಮೆಯಾಗಿ ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಹುರಿಯಲು ರೊಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿ ಹುರಿಯುವುದಕ್ಕಿಂತ ಕಡಮೆ ಅವಧಿ ಸಾಕು; ಅದಕ್ಕೆ ಶಾಖ ಕಡಮೆ ಇರಬೇಕು.

ಕಾಫಿಯನ್ನು ಹುರಿದಾಗ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ನೀರಿನ ಅಂಶ ಹೋಗಿ ಕಾಫಿಯ ತೂಕ ಕಡಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಹುರಿಯದ ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಅಂಶ ಶೇ.4ರಿಂದ 12 ಇರುತ್ತದೆ. ಸುಮಾರು ಶೇ. 9 ನೀರಿನ ಅಂಶ ಇರುವ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಹುರಿದರೆ ಅದರ ತೂಕ ಸುಮಾರು ಶೇ. 16ರಿಂದ 17 ಕಡಮೆಯಾಗುವುದು ಸ್ವಾಭಾವಿಕ.

ಹುರಿದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಹೇಗೆ ಪುಡಿಮಾಡಬೇಕೆಂಬುದೂ ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ವಿಷಯ. ಕಾಫಿಯ ಪುಡಿಯಿಂದ ಪಡೆಯಬಹುದಾದ ಕಷಾಯ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಇಡಬಹುದಾದ ಗುಣ–ಇವು ಪುಡಿ ಸಣ್ಣಗಿರಬೇಕೇ ಅಥವಾ ದಪ್ಪಗಿರಬೇಕೇ ಎಂಬುದನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸುತ್ತವೆ. ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಜರಡಿಯಲ್ಲಿ ಸೋಸುವುದಾದರೆ ಪುಡಿ ದಪ್ಪಗಿದ್ದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಹಾಕಿ ಮತ್ತು ವಾಯುರಹಿತ ಜರಡಿಯ ರೀತಿ ಅನುಸರಿಸಿದಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಸಣ್ಣಗಿದ್ದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಪುಡಿ ಸಣ್ಣದಾಗಿದ್ದರೆ ಪರಿಮಳ ಹೆಚ್ಚು ದಿವಸ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೂ ದಕ್ಷಿಣ ಇಂಡಿಯಾದ ಜನ ಸಣ್ಣ ಪುಡಿಯನ್ನೇ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಅಪೇಕ್ಷಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸರಿಯಾದ ರುಚಿ ಎಂದರೆ

ಒಂದು ಪೌಂಡ್ ಕಾಫಿ ಪುಡಿಯಿಂದ 53 ಬಟ್ಟಲು ಕಾಫಿ ದೊರೆಯಬೇಕು. ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಕಾಫಿ ಎಂದರೆ, ಆರು ಔನ್ಸ್ ಕಾಫಿ ಮತ್ತು ಎರಡು ಔನ್ಸ್ ಹಾಲು ಇರುವಷ್ಟು ಕಾಫಿ. ಕಾಫಿಯ ಪರಿಮಳ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ವಿವಿಧ ರಾಸಾಯನಿಕ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಬರುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಸುಮಾರು ಮೂವತ್ತು ರಾಸಾಯನಿಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಹುರಿದ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಕಾಫಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಇಡಬಹುದು. ಹುರಿದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹವೆ ಆಡದ ಡಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಇಡಬೇಕು. ತಾಮ್ರ ಅಥವಾ ಸತುವಿನ (zink) ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿಡಬಾರದು. ಗಾಜು, ಸ್ಟೈಲ್‌ಲೆಸ್ ಸ್ಟೀಲ್ ಅಥವಾ ಪಿಂಗಾಣಿ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿಡವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಪುಡಿಯನ್ನು ಹವೆ ಆಡದ ಡಬ್ಬಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಇಡಬೇಕು. ಆದರೆ ಹಾಗೆ ಮಾಡುವ ಮುನ್ನ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತೇವ ಇಲ್ಲದಂತೆ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆರಿಸಬೇಕು. 'ಗ್ಯಾಸ್ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮೆಶೀನ್' ಎಂಬ ಯಂತ್ರವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಇಂಗಾಲಾಮ್ಲ ಮತ್ತು ಸಸಾರಜನಕ (nitrogen)ಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡುವುದು ಒಂದು ಹೊಸ ವಿಧಾನ. ಇದನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಪರದೇಶ ಗಳಲ್ಲಿ ಅನುಸರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಕಾಫಿಯ ಅಂತಿಮ ಗುಣವನ್ನು 'ಬಟ್ಟಲು ರುಚಿ' (cup tasting) ನೋಡಿ ನಿರ್ಧರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಮಾಡಲು ಕಾಫಿ ಬೋರ್ಡ್ ಒಂದು ಶಾಖೆಯನ್ನೇ ತೆರೆದಿದೆ. ಐದು ಗ್ರಾಂ ಕಾಫಿ ಪುಡಿಯನ್ನು 100 ಮಿಲೀಟರ್ ಕುದಿಸಿದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ 200 ಮಿಲೀಟರ್ ಪ್ರಮಾಣದ ಪಿಂಗಾಣಿ ಬಟ್ಟಲಿನಲ್ಲಿ ಸುರಿದುಕೊಂಡು, ಬಿಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಚಿ ನೋಡುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ರುಚಿ ನೋಡುವಾಗ ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಅಂಶಗಳೆಂದರೆ, ಹುಳಿ (acidity), ಸಾರ ಅಥವಾ ಸತ್ವ (body) ಮತ್ತು ಪರಿಮಳ (aroma).

ಹಿತವಾದ ಕಾಫಿ ತಯಾರಿಸುವ ಗುಟ್ಟು ಸರಿಯಾದ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವುದರಲ್ಲಿದೆ. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪ್ರಮಾಣದ ಕಾಫಿ ಪುಡಿಯಲ್ಲೂ ಅಷ್ಟೇ ಪರಿಮಳ ಇರುತ್ತದೆ. ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಮೆಯಾದಷ್ಟೂ ಕಾಫಿಯ ಹದ ಕೆಡುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಕೆಲವು ಸೂಚನೆಗಳನ್ನು ತಪ್ಪದೆ ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಅವೇನೆಂದರೆ : ಕಾಫಿ ಮಾಡುವ

ಪಾತ್ರೆ ಚೊಕ್ಕಟವಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಶುಭ್ರವಾಗಿರಬೇಕೆಂದು ಹೇಳುವ ಆವಶ್ಯಕತೆ ಇಲ್ಲ. ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು. ಆಗತಾನೆ ತಯಾರಿಸಿದ ಕಾಫಿಪುಡಿ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದದ್ದು. ಡಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಕಾಗದದ ಚೀಲದಲ್ಲಿರುವ ಕಾಫಿಪುಡಿಯನ್ನು ಒಂದು ವಾರದೊಳಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು. ಶುದ್ಧವಾದ ನೀರನ್ನು ಸರಿಯಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ನೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕೂಡಲೇ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಂದ ತೆಗೆದು ಬಾಯಿ ಮುಚ್ಚಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಇಡಬೇಕು.

ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ವಿಧಾನ ಒಂದು ರೀತಿಯದಾದರೆ, ಪುಡಿಯ ಮೇಲೆ ಕುದಿಯುವ ನೀರನ್ನು ಸುರಿದು, ಚಮಚದಿಂದ ಆಡಿಸಿ, ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ, ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಬೆಂಕಿಯ ಬಳಿ ಕಾಫಿ ಪುಡಿಯು ಪಾತ್ರೆಯ ತಳದಲ್ಲಿ ನಿಲ್ಲುವವರೆಗೆ ಇಡುವುದು ಇನ್ನೊಂದು ರೀತಿ. ಒಬ್ಬರಿಗೆ ಒಂದು ರೀತಿ ಹಿಡಿಸಿದರೆ ಇನ್ನೊಬ್ಬರಿಗೆ ಇನ್ನೊಂದು ರೀತಿ ಹಿಡಿಸುತ್ತದೆ. 'ಲೋಕೋ ಭಿನ್ನ ರುಚಿಃ!' ಯಾವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಆಗಲಿ ಒಂದು ಲೋಟ ಕಾಫಿ ಬೇಕಾದರೆ ಒಂದು ತೊಲ, ಅಂದರೆ ಸುಮಾರು ಮೂರು ಟೀ ಚಮಚದಷ್ಟು, ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು. ಆಮೇಲೆ ಕಾಫಿ ಕಷಾಯವನ್ನು ಜರಡಿಯ ಮೂಲಕ ಅಥವಾ ಶುಭ್ರವಾದ ಬಟ್ಟೆಯ ಮೂಲಕ ಶೋಧಿಸಿ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಹಾಲು ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

'ಫಿಲ್ಟರ್ ವಿಧಾನ' ಎಂಬುದಾಗಿ ಇನ್ನೊಂದು ವಿಧಾನವುಂಟು. ನಮ್ಮ ಆವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಗೆ ತಕ್ಕಂತಹ 'ಫಿಲ್ಟರ್'ಗಳು ಸಿಕ್ಕುತ್ತವೆ. ಗಾಜಿನ ಫಿಲ್ಟರುಗಳು ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದುವುಗಳು. ಆದರೆ ಅವು ಕೈತಪ್ಪಿದರೆ ಒಡೆದು ಹೋಗುವ ಸಂಭವ ಇರುವ ಕಾರಣ ಸ್ಟೈನ್‌ಲೆಸ್ ಸ್ಟೀಲ್ ಅಥವಾ ಕಲಾಯಿ ಹಾಕಿದ ಹಿತ್ತಾಳೆಯ ಫಿಲ್ಟರುಗಳು ಉತ್ತಮ. ಫಿಲ್ಟರಿನ ಮೇಲ್ಭಾಗದ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಕೆಳಭಾಗದ ಪಾತ್ರೆಯೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ, ಜಾಲರಿಯನ್ನು ಮೇಲ್ಭಾಗದ ಪಾತ್ರೆಯಿಂದ ಹೊರತೆಗೆದು, ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಲೋಟ ಕಾಫಿಗೆ ಒಂದು ತೊಲದಂತೆ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ, ಜಾಲರಿಯನ್ನು ಇರಿಸಿ, ನಿಧಾನವಾಗಿ ಅದುಮಿ, ಆಗತಾನೆ ಕುದಿಸಿದ ನೀರನ್ನು ಜಾಲರಿಯ ಮೇಲೆ ಸುರಿದು, ಫಿಲ್ಟರನ್ನು ಐದಾರು ನಿಮಿಷ ಹಾಗೆಯೇ ಇಟ್ಟರೆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ನೇರವಾಗಿ

ಕೆಳಭಾಗದ ಪಾತ್ರೆಯಿಂದ ಬಟ್ಟಲುಗಳಿಗೆ ಸುರಿದುಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ಅತಿಯಾಗಿ ಕುದಿಸಿದ ಹಾಲನ್ನು ಎಂದೂ ಉಪಯೋಗಿಸಬಾರದು. ಸುಮಾರು ಮೂರು ಪಾಲು ಕಾಫಿಗೆ ಒಂದು ಪಾಲು ಹಾಲು ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಕಾಫಿಯನ್ನು ಮತ್ತೆ ಬಿಸಿಮಾಡಬಾರದು. ಹಾಗೆ ಮಾಡಿದರೆ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಪರಿಮಳಗಳೆರಡೂ ಕೆಡುವುವು. ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲು ಮತ್ತು ಕಾಫಿ-ಇವು ಮೂರನ್ನೂ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಬಾರದು. ಒಂದು ಸಲ ಉಪಯೋಗಿಸಿದ ಪುಡಿಯನ್ನು ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಉಪಯೋಗಿಸಬಾರದು.

ಮೇಲೆ ವಿವರಿಸಿದ ಕ್ರಮಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ಅನುಸರಿಸುವುದು ಈಗಿನ ಆತುರಾತುರದ ಬಾಳಿನಲ್ಲಿ ಕೆಲವರಿಗೆ ಸಾಧ್ಯವಾಗದಿರಬಹುದು. ಅವರಿಗೆ ಕೇಳಿದ ಕೂಡಲೇ ಕಾಫಿ ಸಿದ್ಧವಾಗಬೇಕು, ಇಂಥ ಕಾಫಿ ಪುಡಿಗಳೆಂದರೆ 'ನೆಸ್‌ಕಾಫೆ', 'ಬ್ರೋನ್ ಕಾಫಿ' ಮತ್ತು 'ಸ್ಟೇನ್ಸ್ ಕಾಫಿ'. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಬ್ರೂಕ್ ಬಾಂಡ್ ಸಂಸ್ಥೆ 'ಬ್ರೂ ಕಾಫಿ'ಯನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ತಂದಿದೆ. ಇದನ್ನು ಶೇ. 30 ಚಿಕೋರಿಯೊಡನೆ ಬೆರೆಸಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಬೆಲೆಯೂ ಶೇ. 30 ಕಡಮೆ. ನಾವು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಮಾಡುವಾಗ ಪುಡಿಯಿಂದ ಕಾಫಿಯ ಅಂಶವನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣ ಪಡೆಯಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ; ಅಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಫಿ ಅಂಶ ಉಳಿದೇ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ. ಆದರೆ 'ದಿಢೀರ್' (instant) ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ ಪೂರ್ತಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು. ಕಾಫಿ ಕಷಾಯ ತಯಾರುಮಾಡಿ ಆರಿಸಿ ಒಣಗಿಸಿದ ಪುಡಿಯೇ ಈ ದಿಢೀರ್ ಕಾಫಿ. ಕಾಫಿ ಮಂದವಾಗಿರಲು ರೊಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನೂ ಅದಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಪರಿಮಳ ಬರಲು ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿಯನ್ನೂ ಸೂಕ್ತ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ದಿಢೀರ್ ಕಾಫಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

'ಏಲಕ್ಕಿ ಕಾಫಿ' ಎಂದರೆ ಆಶ್ಚರ್ಯವಾಗಬಹುದಲ್ಲವೆ ? ಏಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಕಾಫಿಗೆ ಹಾಕಿ ಅದರ ಪರಿಮಳ ಸೇರುವಂತೆ ಮಾಡುವುದೇ ಏಲಕ್ಕಿ ಕಾಫಿ. ಇಂತಹ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವುದು ಕೆಲವು ಕಡೆ ಉಂಟು. ಇಂಡಿಯಾ ಸಂಬಾರ ವಸ್ತುಗಳ ತವರುಮನೆ. ಪ್ರಪಂಚದ ಬಹುಪಾಲು ಏಲಕ್ಕಿ ಬೇಡಿಕೆಯನ್ನು ಇಂಡಿಯಾ ಪೂರೈಸುತ್ತದೆ. ಇದರ ಪರಿಮಳ ಅನೇಕ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸುಗಳಿಗೆ ಹಾಗೂ ಪಾನೀಯಗಳಿಗೆ ಬೇಕು. ಹಾಗಿದ್ದರೆ ಕಾಫಿಗೇಕೆ ಬೇಡ !

ಕಾಫಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕುವುದು ಮೊದಲಿನಿಂದಲೂ ಇದ್ದ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲ.

ಮೊದಲಿಗೆ ಯೂರೋಪಿನ ಕೆಲವು ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಏಳೆಂಟು ಗ್ಯಾಲನುಗಳ ಹಂಡೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿ–ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಕೆಲವರು ಮದುವೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡುವಂತೆ–ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸದೆ ಒಂದೆರಡು ಪೆನ್ನಿಗೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿನಂತೆ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದರು. ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಬದಲು ಕೆಲವರು ಸಾಸುವೆ, ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ, ಲವಂಗ, ಕಾಕೇಂಬಿ–ಇವುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರು.

ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕುಡಿಯುವುದಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ತಿನ್ನಲೂ ಬಹುದೆಂದರೆ ನಿಮಗೆ ಮತ್ತಷ್ಟು ಆಶ್ಚರ್ಯವಾಗಬಹುದು. ತಿನ್ನುವ ಕಾಫಿ! ಹೌದು. ಕಾಫಿಯಿಂದ ಕುರುಕುವ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನೂ ಮಾಡಬಹುದು. ಅಂಥ ಕೆಲವು ಸುಲಭ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸುಗಳು ಇಲ್ಲಿವೆ :

ಕಾಫಿ ಟಾಫಿ : 4 ಬಟ್ಟಲು ಹಾಲು, 1½ ಬಟ್ಟಲು ಕಾಫಿ ಕಷಾಯ 2½ ಬಟ್ಟಲು ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ½ ಬಟ್ಟಲು ಬೆಣ್ಣೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಮಂದವಾದ ತಳವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಇವೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಹಾಕಿ ಒಂದೇ ಸಮನೆ ಸಮನಾದ, ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೈಬಿಡದೆ ಗಟಾಯಿಸಿ, ಉಂಡೆ ಒಂದು ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದು ತಳಬಿಟ್ಟು ಬಂದೊಡನೆ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದು ಸಮಮಾಡಿ ತುಂಡುಮಾಡಿ ದರೆ ಕಾಫಿ ಟಾಫಿ ಆಯಿತು.

ಕಾಫಿ ಬರ್ಫಿ : 1 ಬಟ್ಟಲು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ, 1½ ಬಟ್ಟಲು ಸಕ್ಕರೆ, 1 ಬಟ್ಟಲು ಕಾಫಿ ಕಷಾಯ, ½ ಟೇಬಲ್ ಚಮಚದಷ್ಟು ಗ್ಲೂಕೋಸ್. ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕಮಾಡಿ ಉಳಿದೆಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸುರಿದು ಹದವಾದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಳ ಹೊತ್ತದಂತೆ ಗಟಾಯಿಸಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದೊಡನೆ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದು ತುಂಡುಮಾಡಿಬಿಡಿ. ಇದು ಕಾಫಿ ಬರ್ಫಿ.

ಕಾಫಿ ಜೆಲ್ಲಿ : 7 ಬಟ್ಟಲು ಕಾಫಿ ಕಷಾಯ, 3 ಬಟ್ಟಲು ಸಕ್ಕರೆ, ಜೆಲಾಟಿನ್ 12½ ಟೀ ಚಮಚ, ಕೆನೆ 7 ಬಟ್ಟಲು ಅಥವಾ 42 ಔನ್ಸ್ ಮತ್ತು 'ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ¼ ಟೀ ಚಮಚ. ಸಕ್ಕರೆಯೊಂದನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಉಳಿದೆಲ್ಲ ವನ್ನೂ ಬೆರೆಸಿ, ಸೋಸಿ, ಅವನ್ನು ಹದವಾದ ಉರಿಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು, ಗಟ್ಟಿ ಪಾಯಸದ ಹದಕ್ಕೆ ತಂದು, ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ತಣ್ಣೀರಿನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತಾ

ತಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿ, 'ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರ್'ನಲ್ಲಿ 12 ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಇಟ್ಟರೆ ಜೆಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧ. ಇದನ್ನು ಕೆನೆಯೊಂದಿಗೆ ತಿಂದರೆ ತುಂಬಾ ರುಚಿ.

ಕಾಫಿ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ : ಸಕ್ಕರೆ 3½ ಔನ್ಸ್, ಕಾಫಿ ಕಷಾಯ 2½ ಔನ್ಸ್, ಜೆಲಾಟಿನ್ 1 ಗ್ರಾಂ ಮತ್ತು ಹಾಲು 16 ಔನ್ಸ್-ಇಷ್ಟನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಜೆಲಾಟಿನನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸುಡುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ, ಕಷಾಯ ಮತ್ತು ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಗಟಾಯಿಸಿ, ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರಿನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಗಟ್ಟಿಮಾಡಿ ದರೆ ಕಾಫಿ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ ಆಯಿತು.

ಕಾಫಿ ಕಡ್ಲೆಬೆಲ್ಲ : ಬಿಳಿ ಬೆಲ್ಲ 2 ಅಚ್ಚು, 1 ಬಟ್ಟಲು ಕಾಫಿ ಕಷಾಯ, 2½ ಬಟ್ಟಲು ಹೊಟ್ಟು ಇಲ್ಲದ ಹುರಿಗಡಲೆ ಮತ್ತು ನುಣ್ಣಗಿರುವ ಕಾಫಿಪುಡಿ 1 ಚಿಟಿಕೆ. ಬೆಲ್ಲ ಪುಡಿಮಾಡಿ ಕಾಫಿ ಕಷಾಯದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಪಾಕ ತಂದು, ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಪಾಕ ಹಾಕಿದೊಡನೆ ಉಂಡೆಮಾಡಲು ಬರುವಂತೆ ಹದಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಕಡಲೆ ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಗಟಾಯಿಸಿ, ಗಟ್ಟಿಯಾದೊಡನೆ ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ, ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದು ತುಂಡುಮಾಡಿದರೆ ಕಾಫಿ ಕಡ್ಲೆ ಬೆಲ್ಲ ಸಿದ್ಧ.

ಕಾಫಿ ಕೇಕ್ : ½ ಕೆ. ಜಿ. ಸಕ್ಕರೆ, ¼ ಕೆ. ಜಿ. ಗೇರುಬೀಜ, ⅛ ಕೆ. ಜಿ. ತುಪ್ಪ, 1 ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, 1 ಬಟ್ಟಲು ಕಾಫಿ ಕಷಾಯ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೆನೆದ ಗೇರುಬೀಜಗಳನ್ನು ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯೊಂದಿಗೆ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಒಲೆ ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ರುಬ್ಬಿದ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಹಾಕಿ ತೊಳಸಿ, ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಿರುವಾಗ ಕಾಫಿ ಕಷಾಯ ಬೆರೆಸಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದೊಡನೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಬೆರಸಿ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದು ತುಂಡುಮಾಡಿದರೆ ಕೇಕ್ ಸಿದ್ಧ.

ಕಾಫಿ ಸೋಜಿ ಬರ್ಫಿ : 200 ಗ್ರಾಮ್ ಸಣ್ಣ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ, 500 ಗ್ರಾಮ್ ಸಕ್ಕರೆ, 125 ಗ್ರಾಮ್ ತುಪ್ಪ, 4 ಗೋಡಂಬಿ, 4 ಏಲಕ್ಕಿ, 2 ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ, 1 ಬಟ್ಟಲು ಕಾಫಿ ಕಷಾಯ. ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಮತ್ತು ರವೆಯನ್ನು ಬೇರೆ ಯಾಗಿಯೇ ಕಂಪು ಬರುವಂತೆ ಹುರಿದು, ಎರಡು ಸಮಭಾಗ ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳ ಬೇಕು. ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕಮಾಡಿ, ಅರ್ಧದಷ್ಟು ಪಾಕಕ್ಕೆ ಅರ್ಧ ಭಾಗ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ,

ಅರ್ಧದಷ್ಟು ರವೆ ಬೆರೆಸಿ; ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಗಟಾಯಿಸಿ, ಗಟ್ಟಿಯಾದೊಡನೆ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ, ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದು, ಸಮಭಾಗ ಮಾಡಿ. ಉಳಿದರ್ಧ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಕಾಫಿ ಕಷಾಯದೊಂದಿಗೆ ಕುದಿಸಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಿ ಕಲೆಸಿರಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾದನಂತರ ಮೊದಲನೆ ಪದರದ ಮೇಲೆ ಸುರಿದು ಸಮಮಾಡಿದರೆ ಎರಡು ಬಣ್ಣದ ಬರ್ಫಿ ತಯಾರು.

ಇಷ್ಟೇ ತಿಂಡಿಗಳಲ್ಲದೆ ಮನೆಯ ಗೃಹಿಣಿಯರೂ ಹೊಟೇಲಿನವರೂ ಇನ್ನೂ ಹಲವಾರು ಬಗೆಯ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಅವರವರ ರುಚಿಗೆ ಹಾಗೂ ಆವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಕಲಬೆರಕೆ ಕಾಫಿ : ಈಗ ಕಾಫಿಗೆ ಇರುವ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆಯ ಕಾರಣ ಅನೇಕ ಜನರು ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕಲಬೆರಕೆ ಮಾಡಿ ಮಾರಾಟಮಾಡುವುದುಂಟು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಾಫಿಯೊಡನೆ ಬೆರಕೆ ಮಾಡುವ ಇತರ ಪದಾರ್ಥಗಳೆಂದರೆ, ಹುರಿದ ಬಟಾಣಿ (Pea), ಧಾನ್ಯಗಳು, ಹುಣಸೆ ಬೀಜ ಅಥವಾ ಹುಣಸೆ ಸಿಪ್ಪೆ (shell), ಮರಗೆಣಸಿನ (topioca) ಸಿಪ್ಪೆ ಮತ್ತು ಅದರ ಚೂರು (chips), ಈಚಲು ಅಥವಾ ಖರ್ಜೂರದ ಬೀಜ ಮತ್ತು ಕಾಫಿಯ ಸಿಪ್ಪೆ. ಇವಲ್ಲದೆ ಹಿಂದೆ ದನಗಳ ಮತ್ತು ಕುದುರೆಗಳ ಈಲಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಅದರ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಲಂಡನ್ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದರೆಂದೂ, ಒಮ್ಮೆ ಉಪಯೋಗಿಸಿದ ಕಾಫಿ ಪುಡಿಗೆ ಪುನಃ ವಾಸನೆ ಕಟ್ಟಿ, ಪಿಪಾಯಿಗಟ್ಟಲೆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಮತ್ತೆ ಅಮೇರಿಕಾದಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರೆಂದೂ ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ.[1]

ಚಿಕೋರಿಯಂತೂ ಬಹಳ ಕಾಲದಿಂದ ಕಾಫಿಗೆ ಸೇರಿಸಲ್ಪಡುತ್ತಾ ಬಂದಿರುವ ವಸ್ತು.[2] ಇದನ್ನು ಸೇರಿಸಲು ಕಾನೂನಿನಲ್ಲಿಯೇ ಅವಕಾಶವುಂಟು.

---

1 Coffee from Plantation to Cup by F. B. Thurber –1881

2 ಚಿಕೋರಿ : ಇದು 2ರಿಂದ 4 ಅಡಿ ಎತ್ತರ ಬೆಳೆಯುವ ಸೇವಂತಿಗೆಯ ಗಿಡದಂತಿರುವ ಗಿಡ. ಕಡು ಕೆಂಪುಬಣ್ಣದಿಂದ ಹಿಡಿದು ನೀಲಿಯ ಬಣ್ಣದಂತಹ ಹೂವುಗಳನ್ನು ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಇದು ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾಗಿ ಇಂಡಿಯಾ ಹಾಗೂ ಯೂರೋಪುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯು

ಆದರೆ ಹಾಗೆ ಸೇರಿಸಿದಾಗ ಆ ವಿಷಯವನ್ನು ಡಬ್ಬದ ಮೇಲೆ ಅಂಟಿಸಿದ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ (label) ನಮೂದಿಸಬೇಕು. ಕಾಫಿಯೊಡನೆ ಶೇ. 50ರವರೆಗೆ ಚಿಕೊರಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಬಹುದು. ಚಿಕೊರಿಯಲ್ಲಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗುವಂತಹ ವಸ್ತು ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿರುವುದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಇರುವ ಕಾರಣ ಅದರಿಂದ ಮಾಡಿದ ಕಷಾಯ ಹೆಚ್ಚು ಕಟುವಾಗಿರುತ್ತದೆ (stronger decoction).

ಕಾಫಿಯೊಡನೆ ಚಿಕೊರಿ ಬೆರೆಸುವ ಚಟ ನಿನ್ನೆ ಮೊನ್ನೆಯದಲ್ಲ ; ಬಹಳ ಕಾಲದಿಂದ ಇದೆ. ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿಯೂ ಅದು ಇತ್ತು. ಅದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಒಂದು ಮಾರ್ಗ ಅನುಸರಿಸಿದರೆ ಕಳ್ಳರು ಬೇರೊಂದು ಮಾರ್ಗ ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಸುಮಾರು ಒಂದು ಶತಮಾನದ ಹಿಂದೆ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಚಿಕೊರಿ ಸೇರಿಸದ ಕಾಫಿಯೇ ಸಿಕ್ಕುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲವಂತೆ ! ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯ ಅಂಶವೇ ಇಲ್ಲದೆ, ಬರಿ ಚಿಕೊರಿಯೇ ಇರುತ್ತಿತ್ತಂತೆ. ಚಿಕೊರಿಯನ್ನೇ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಕಾಫಿಯು ಮಣ್ಣಿನ ರುಚಿಯಂತೆ (earthy taste) ಇರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಸುಟ್ಟ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಸುಟ್ಟ ಸಕ್ಕರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಹಿ. ಅದು ಚಿಕೊರಿ ವಾಸನೆಯನ್ನು ಮುಚ್ಚುತ್ತದೆ.

ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ಕೊಂಡುಕೊಂಡರೆತಾನೆ ಈ ತೊಂದರೆ ಎಂದುಕೊಂಡು ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ಜನರು ಹುರಿದ ಬೀಜವನ್ನೇ ಕೊಂಡುಕೊಂಡು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲಾರಂಭಿಸಿದರು. 'ನೀನು ಮುಂದಲಿಗೆ ಅಡಿ ನುಸಿದರೆ ನಾನು ರಂಗೋಲೆ ಅಡಿಯಲ್ಲೇ ನುಸಿಯುತ್ತೇನೆ' ಎಂದ ಹಾಗೆ ಕಲಬೆರಕೆ ಕಳ್ಳರು ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೀಜದಂತಹ ಖೋಟಾ ಬೀಜಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸ ಲಾರಂಭಿಸಿದರು !

ತ್ತದೆ. ಇಂಡಿಯಾದ ಪಂಜಾಬ್, ಕಾಶ್ಮೀರ, ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶ ಮತ್ತು ಗುಜರಾತ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಇವರ ಬೇಸಾಯ ಬಹು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಗಿಡ ಬೆಳೆದು ಕಟಾವಿಗೆ ಬರಲು ಆರು ತಿಂಗಳು ಬೇಕು. ಗಿಡಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು, ಎರಡು ವಾರಗಳು ಹಾಗೆಯೇ ಒಣಗಲು ಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಎಲೆಗಳನ್ನು ಆಡು ಕುರಿಗಳು ತಿಂದ ಮೇಲೆ ಬರಿ ಬೇರು ಮಾತ್ರ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ. ಬೇರನ್ನು ಹದಿನೈದು ದಿನಗಳು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಕುಟ್ಟಿ ಪುಡಿಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನೇ ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ ಬೆರಸುವುದು.

ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕುವ ಕಾಫಿ ಪುಡಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ವೇಳೆ ಶೇ. 90ರಷ್ಟು ಚಿಕೊರಿ ಸೇರಿರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ಕಾಫಿ ಪುಡಿಯಲ್ಲಿ ಚಿಕೊರಿ ಸೇರಿದೆಯೆ ಇಲ್ಲವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿಯಲು ಒಂದು ಸುಲಭವಾದ ವಿಧಾನವುಂಟು. ಒಂದಿಷ್ಟು ಕಾಫಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ನೀರಿರುವ ಗಾಜಿನ ಲೋಟದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿದಾಗ ಕಾಫಿ ಬಹಳ ಹೊತ್ತು ಕರಗದೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೇಲುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಚಿಕೊರಿ ಪುಡಿ ಬಹಳ ಜಾಗ್ರತೆ ಕರಗಿ ತಳಕ್ಕೆ ಇಳಿಯುತ್ತದೆ. ನೀರು ಸಹ ಹೆಚ್ಚು ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತದೆ.

ಚೀನಾದಲ್ಲಿ ಒಂದು ನಾಣ್ಣುಡಿ ಇದೆಯಂತೆ. ಏನೆಂದರೆ, 'ಮನುಷ್ಯನ ಮೂಲಗುಣ ಒಳ್ಳೆಯದನ್ನೇ ಮಾಡಬೇಕೆಂದಿರುತ್ತದೆ. ಸರಿಯಾದ ಎಚ್ಚರಿಕೆ ವಹಿಸಿದರೆ ಮನುಷ್ಯನ ಮನಸ್ಸು ಅದೇ ಆಗಿ ತಪ್ಪು ದಾರಿ ಹಿಡಿಯಲಾರದು' ಎಂದು. ಆದರೆ 'ಸರಿಯಾದ ಎಚ್ಚರಿಕೆ' ಯನ್ನು ಯಾರು ಕೊಡಬೇಕು, ಹೇಗೆ ಕೊಡಬೇಕು ಎಂಬುದೇ ಸಮಸ್ಯೆ. ಮೊದಮೊದಲಿಗೆ ಈ ಎಚ್ಚರಿಕೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳದೆಹೋದುದರಿಂದ ಕಲಬೆರಕೆ ವಿಪರೀತವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಚಾರಿತ್ರ್ಯವೇ ಕಲಬೆರಕೆಯಾಯಿತೆಂದು ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್ ದೇಶವನ್ನು ಉದ್ದೇಶಿಸಿ ರಾಬರ್ಟ್ ಎಚ್. ಎಲಿಯಟ್ ಎಂಬುವನು ಒಂದು ಶತಮಾನದ ಹಿಂದೆಯೇ ಹೀಗೆ ಬರೆದ :[1]

ಸುಲಭವಾಗಿ ಹಣ ಮಾಡಬೇಕೆಂಬ ಆಸೆ ಅತಿಯಾಗಿದೆ. ಕೊಳ್ಳುವವರು ಮತ್ತು ಮಾರುವವರು-ಈ ಇಬ್ಬರಲ್ಲಿಯೂ ಈ ದುರಾಸೆ ಹುಟ್ಟಿಬಿಟ್ಟಿದೆ. ಬಹು ಕಠಿಣವಾದ ಶಿಕ್ಷೆ ವಿಧಿಸಿದ ಹೊರತು ಈ ರೋಗವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸುವುದು ಸಾಧ್ಯವಾಗಿ ಕಾಣುವುದಿಲ್ಲ. ಪ್ರಪಂಚದ ಎಲ್ಲಾ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಾನೂನು ಕಟ್ಟಲೆಗಳನ್ನು ಮಾಡುವುದು ಮನುಷ್ಯನಲ್ಲಿ ಏನೇ ಆಗಲಿ ಕೆಡದ ಒಂದಿಷ್ಟು ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣ ಇದೆ ಎಂಬ ಭಾವನೆಯಿಂದ. ಆದರೆ ಹಿಂದೆ ಹೇಗಾದರೂ ಇರಲಿ, ಈಗ ಮಾತ್ರ ಮನುಷ್ಯ ಸರ್ವಶಕ್ತನಾದ ಹಣದೇವರ ಅತಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾದ ಎಳೆತಕ್ಕೆ ಸುಲಭವಾಗಿ ಸಿಲುಕಿದ್ದಾನೆ. ಮಾನವಗುಣದಲ್ಲಿ ಶಾಶ್ವತವಾದ ಬದಲಾವಣೆಯಾಗಿಲ್ಲ. ಆದರೂ ಅವನನ್ನು ಅನೇಕ ಪ್ರಲೋಭಗಳು (temptations) ಮುತ್ತಿಕೊಂಡಿವೆ. ಈ ಬದಲಾದ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗೆ ನಮ್ಮ ಕಾನೂನು ಕಟ್ಟಲೆಗಳೂ ಬದಲಾಗಬೇಕಾಗಿದೆ. ನೀಲಗಿರಿ ಬೆಟ್ಟದಲ್ಲಿರುವ ಸಾಂಬರ್ (sambur) ಸನ್ನಿವೇಶ ಮಹಿಮೆಯಿಂದ ರಾತ್ರಿ ಅಡ್ಡಾಡುವ ತನ್ನ ನಡತೆಯಲ್ಲಿ ಹೇಗೆ ಬದಲಾವಣೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದೆಯೋ

---

1 Coffee, Gold and Sport by Robert H. Elliot.

ಹಾಗೆ ಮನುಷ್ಯನೂ ದುರಾಸೆ ಹಾಗೂ ಒತ್ತಡಗಳಿಗೊಳಪಟ್ಟು ಕಪಟಿಯಾಗಿದ್ದಾನೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಈಗ ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಮಾನವೀಯತೆ ಹಾಗೂ ಶೀಲದ ಬಗ್ಗೆ ಮೊದಲಿದ್ದ ನಂಬಿಕೆ ಮಾಯವಾಗಿದೆ. ಇಂದು ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸದೆ ಏನನ್ನೂ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳ ಲಿಕ್ಕಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಕಲ್ಕತ್ತೆಯ ಒಬ್ಬ ನೇಟಿವ್ ವರ್ತಕನನ್ನು 'ಇಂಗ್ಲಿಷರು ವ್ಯಾಪಾರವಲ್ಲಿ ಹೇಗೆ ?' ಎಂದು ಕೇಳಿದೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಆತ 'ಇಪ್ಪತ್ತೈದು ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ನಾನು ಇಂಗ್ಲಿಷ ರೊಡನೆ ವ್ಯಾಪಾರ ವಹಿವಾಟು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದೆ. ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲೇ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಜನ ಎಂದು ನನಗೆ ಕಂಡುಬಂದಿತು. ಆದರೆ ಈಚೆಗೆ ಕಂಪನಿ ರೋಗ (company mania) ಬಂದ ಮೇಲೆ ನಾನು ಪುನಃ ನಮ್ಮ ದೇಶದವರೊಡನೆ ವ್ಯಾಪಾರ ವಹಿವಾಟು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೇನೆ' ಎಂದು ಹೇಳಿದ.

ಒಂದು ಶತಮಾನದ ಹಿಂದೆ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತಿದ್ದುದನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳಿದ ಮಾತುಗಳು ಈಗಲೂ ಎಷ್ಟು ಸಮಂಜಸವಾಗಿವೆ–ಇಂಡಿಯಾ ದಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತಿರುವುದಕ್ಕೆ !

ಕಾಫಿ ಕಲಬೆರಕೆಯೇ ಇಲ್ಲವೇ ಎಂಬುದನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಪತ್ತೆಹಚ್ಚಲು ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿರುವ ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ (C F T R I) ಒಂದು ವಿಧಾನವನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿದಿದೆ. ಅದೇನೆಂದರೆ, ಟೀ ಚಮಚದಲ್ಲಿ ಕಾಲು ಭಾಗದಷ್ಟು ಕಾಫಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸ ಬೇಕು. ಕುದಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಪುಡಿ ಕೆಳಗೆ ನಿಲ್ಲುವುದಕ್ಕೆ ಬಿಟ್ಟು, ಆಮೇಲೆ ನೀರನ್ನು ತೆಗೆದು, ಉಳಿದ ಪುಡಿಯನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ, ನೀರು ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವ ಒಣ ಕಾಗದದ ಮೇಲೆ ಅದನ್ನು ತೆಳುವಾಗಿ ಹರಡಿ. ಹಾಗೆ ಹರಡಿದ ಪುಡಿಯ ಮೇಲೆ ಶೇ. 2 ಅಡಿಗೆ ಸೋಡ (caustic soda) ಸೇರಿಸಿದ ನೀರನ್ನು ನಿಧಾನ ವಾಗಿ ಹಾಕಬೇಕು. ಆಗ ಹುಣಸೆ ಬೀಜ, ಖರ್ಜೂರ ಅಥವಾ ಈಚಲು ಬೀಜಗಳನ್ನು ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿದ್ದಲ್ಲಿ ಐದು ಅಥವಾ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಗದದ ಮೇಲೆ ಕೆಂಪು ಅಥವಾ ಎಳೆಗೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಚಿಹ್ನೆಗಳು ಕಾಣುವುವು. ಇಷ್ಟೆಲ್ಲಾ ಮಾಡುವ ಬಹಳ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾದ ಮತ್ತು ಅಗ್ಗವಾದ ಪತ್ತೆ ಯಂತ್ರ (detector kit) ವನ್ನು ಸಂಶೋಧನಾಲಯ ತಯಾರಿಸಿದೆ. ಇದರ ಬೆಲೆ ಕೇವಲ ಆರು ರೂಪಾಯಿ.

ಕಲಬೆರಕೆಯಿಲ್ಲದ ಒಳ್ಳೆಯ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಒಂದೆರಡು ಬಟ್ಟಲುಗಳಷ್ಟು ಕುಡಿದೋ ಅಥವಾ ಕಾಫಿಯ ತಿಂಡಿತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ತಿಂದೋ ಬುದ್ಧಿ

ಪ್ರಚೋದನೆಯಾದಾಗ ಕೆಲವು ಚಮತ್ಕಾರದ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳ ಕಡೆಗೆ ಮನಸ್ಸು ವಾಲುತ್ತದೆ. ಉತ್ತರಗಳೂ ಅಷ್ಟೇ ಚಮತ್ಕಾರದಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತವೆ.

ಒಂದು ಪೌಂಡ್ ಕಾಫಿ ಪುಡಿಗೆ ಎಷ್ಟು ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಬೇಕು ? ಉತ್ತರ : 2,000 ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣುಗಳು !

ಇನ್ನೊಂದು ಪ್ರಶ್ನೆ : ಒಂದು ಕಾಫಿ ಗಿಡದಿಂದ ಎಷ್ಟು ಪೌಂಡ್ ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ದೊರೆಯುತ್ತವೆ ? ಉತ್ತರ : 2.22 ಪೌಂಡುಗಳು.

ಇಷ್ಟು ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ಎಷ್ಟು ಪೌಂಡ್ ಕಾಫಿ ಬೀಜ ? ಉತ್ತರ : 0.37 ಪೌಂಡ್.

ಕಾಫಿ ಬೀಜ ಹುರಿದಾಗ ಎಷ್ಟು ತೂಕ ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ ? ಉತ್ತರ ; ಶೇ. 18.

ಹಾಗಾದರೆ ಒಂದು ಕಾಫಿ ಗಿಡ ಎಷ್ಟು ಪೌಂಡ್ ಹುರಿದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕೊಟ್ಟಂತಾಯಿತು ? ಉತ್ತರ : 0.07 ಪೌಂಡ್

ಒಂದು ಗಿಡದಿಂದ ಸಿಗುವ ಹುರಿದ ಕಾಫಿಯ ಬೆಲೆಯೇನು ? ಉತ್ತರ : ಕನಿಷ್ಟಪಕ್ಷ 20 ರೂಪಾಯಿ–ಈ ಪುಸ್ತಕದ ಬೆಲೆ !

ಹಾಗಿದ್ದರೆ ಒಂದು ಸಾಮಾನ್ಯ ಸಂಸಾರಕ್ಕೆ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸಲು ಎಷ್ಟು ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳು ಬೇಕು ? ಉತ್ತರ : 105 ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳು !

ಇನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಶ್ನೆ ಕೇಳಬೇಡಿ. ಕೇಳಿದರೆ, 'ಎಲೆ ಎತ್ತೋ ಗುಂಡ ಅಂದರೆ ಉಂಡೋರೆಷ್ಟು ಜನ ?' ಎಂದು ಕೇಳುವ ಅಧಿಕಪ್ರಸಂಗತನವಾದೀತು. ಕಾಫಿ ಕುಡಿವ ಜನಕ್ಕೆ ಅಧಿಕ ಪ್ರಸಂಗತನ ಬೇಡತಾನೆ !

13. ಕಾಫಿ ತೋಟದ ಆಳುಗಳು ಮತ್ತು ಅವರ ಸಮಸ್ಯೆ

ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಆಪ್ಯಾಯಮಾನವಾದ ಕಾಫಿ ಬೆಟ್ಟದಿಂದ ಇಳಿದು ಬಂದು ನಮ್ಮ ಮುಂದೆ ಕುಳಿತಾಗ ಅದರ ಹಿಂದೆ ಎಷ್ಟೊಂದು ಕೈಗಳ ದುಡಿಮೆ ಇದೆ ಎಂದು ಸುಲಭವಾಗಿ ಅರ್ಥವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಇದೊಂದಕ್ಕೇ ಅಲ್ಲ, ಎಲ್ಲಾ ವಸ್ತುಗಳ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೂ ಈ ಮಾತು ಅನ್ವಯಿಸುತ್ತದೆ. ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ತಯಾರಾದ ವಸ್ತುಗಳಿಗಿಂತ ಭೂಮಾತೆಯನ್ನು ಒಲಿಸಿಕೊಂಡು ಪಡೆದ ವಸ್ತುಗಳಿಗಂತೂ ಈ ಮಾತು ನೂರಕ್ಕೆ ನೂರು ಸತ್ಯ. ನಮ್ಮ ಬಾಯಿ ಮೊಸರಾಗುವುದು ಇನ್ನೊಬ್ಬರ ಕೈ ಕೆಸರಾಗುವುದರಿಂದ. ಆದರೆ ತೋಟಗಾರಿಕೆಯ (plantaion) ಪೂರ್ವ ಇತಿಹಾಸವನ್ನು ನೋಡಿದರೆ ಕೈ ಕೆಸರು ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ರಕ್ತವೂ ಆಯಿತು. ಶತಮಾನಗಳ ಹಿಂದೆ ಆಳುಗಳ ರಕ್ತವನ್ನೇ ಹೀರಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ಮಾಡಿದುದು ನಂಬಲಾರದ ಕಥೆ ; ಆದರೆ ಸತ್ಯಸಂಗತಿ.

ಪ್ರಪಂಚದ ಆದಿಯಿಂದ ಶೋಷಣೆ (exploitation) ಒಂದಲ್ಲ ಒಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಆಗುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ. ಮನುಷ್ಯನು ಮೃಗವನ್ನು, ಗಂಡು ಹೆಣ್ಣನ್ನು, ಒಂದು ಧರ್ಮದವರು ಇನ್ನೊಂದು ಧರ್ಮದವರನ್ನು, ಒಂದು ಜಾತಿಯವರು ಇನ್ನೊಂದು ಜಾತಿಯವರನ್ನು, ಸಮಾಜದ ಮೇಲಿನವರು ಕೆಳಗಿನವರನ್ನು, ಬಲ್ಲಿದರು ಬಡವರನ್ನು-ಹೀಗೆ ಹತ್ತಾರು ರೀತಿಗಳಲ್ಲಿ, ನೂರಾರು ಬಗೆಯ ಸೋಗಿನಲ್ಲಿ ಶೋಷಣೆ ಸಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ. ಮುಂದೆಯೂ ಬೇರೆ ರೀತಿಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಶೋಷಣೆ ಆಗುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ಹೇಳುವಂತಿಲ್ಲ.

ಈ ಶೋಷಣೆ ಬಹು ಕ್ರೂರ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಆದದ್ದು ಒಂದು ರಾಷ್ಟ್ರ ಅಥವಾ ದೇಶ ಇನ್ನೊಂದು ರಾಷ್ಟ್ರ ಅಥವಾ ದೇಶವನ್ನು ಗೆದ್ದಾಗ ಅಥವಾ ಹೊಸದಾಗಿ ಒಂದು ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿದಾಗ. ಗೆದ್ದ ಅಥವಾ ಕಂಡು ಹಿಡಿದ ಪ್ರದೇಶದ ನಿವಾಸಿಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಸುಖಕ್ಕೆ ಉಪಯೋಗಿಸಿಕೊಂಡುದು ಇತಿಹಾಸಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ. ಪ್ರಕೃತ ತೋಟಗಾರಿಕೆಯ ಇತಿಹಾಸವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಹದಿನೈದನೆಯ ಶತಮಾನದಿಂದ ಆರಂಭವಾದ ಯೂರೋಪಿನ

ರಾಜ್ಯಗಳ ವಸಾಹತುದಾಹ ಅನ್ಯಜನಗಳ ರಕ್ತ ಕುಡಿಯುವಷ್ಟರಮಟ್ಟಿಗೆ ಹೋದದ್ದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು, ಡಚ್ಚರು, ಫ್ರೆಂಚರು, ಆಂಗ್ಲೇಯರು ಮುಂತಾದ ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ಜನಾಂಗಗಳು ತಮ್ಮ ತಮ್ಮ ವಸಾಹತುಗಳಲ್ಲಿದ್ದ ನಿವಾಸಿಗಳನ್ನು, ಅಥವಾ ಅವರು ಸಾಕಷ್ಟು ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಬೇರೆ ವಸಾಹತುಗಳ ನಿವಾಸಿಗಳನ್ನು ತೋಟಗಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಿಟ್ಟಿಯಾಗಿ ದುಡಿಸಿಕೊಂಡ ನಿದರ್ಶನಗಳು ನೂರಾರು ಇವೆ. ಇದಕ್ಕಿಂತ ಹೊಲಸಾದುದೇನೆಂದರೆ, ಮನುಷ್ಯರನ್ನು ದನ ಕರುಗಳಂತೆ ಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದ ಮತ್ತು ಮಾರುತ್ತಿದ್ದ ಅಮಾನುಷ ಪದ್ಧತಿ ಹಾಗೂ ಅವರನ್ನು ಮೃಗಗಳಿಗಿಂತ ಕಡೆಯಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತಿದ್ದ ರೀತಿ. ಈ ಗುಲಾಮಿ ವ್ಯವಹಾರ ಎಷ್ಟರಮಟ್ಟಿಗೆ ರಾಜಾರೋಷಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತಿತ್ತೆಂಬುದನ್ನು ಕೆಲವು ಪ್ರವಾಸಿಗಳ ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷ ವರದಿಗಳಿಂದ ತಿಳಿಯಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಫ್ರಾನ್ಸ್‌ವಾ ಪಿರಾರ್ಡ್ ದ ಲವಾಲ್ (Francois Pyrard de Laval) ಎಂಬ ಫ್ರಾನ್ಸ್ ದೇಶದವನೊಬ್ಬ ಪ್ರಪಂಚವನ್ನು ನೋಡುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಒಂದು ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯಾಗಿ ಸೇರಿಕೊಂಡು ತನ್ನ ದೇಶದಿಂದ ಹೊರಟು, ಸರ್ವಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಆಗ್ಗೆ ಆಗುತ್ತಿದ್ದ ಹಡಗು ನಾಶನದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಪಡಬಾರದ ಕಷ್ಟಗಳನ್ನು ಪಟ್ಟು, ಗೋವೆಗೆ ಬಂದು, ಇಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಕಾಲ ಇದ್ದು ತನ್ನ ದೇಶಕ್ಕೆ ಹಿಂದಿರುಗಿದ. ಆತ ಇಲ್ಲಿಗೆ ಬಂದ ಕಾಲ ಕ್ರಿ. ಶ. 1601 ರಿಂದ 1608. ಅಂದರೆ ಆತ ಹೇಳುವ ಮಾತುಗಳು ಹದಿನಾರನೆಯ ಶತಮಾನದ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಇದ್ದ ಸ್ಥಿತಿಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತವೆ ಎಂದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಆತ ಬೇರೆ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಇದ್ದ ಗುಲಾಮತನದ ವರ್ಣನೆಯನ್ನು ಬಹು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಮಾಡಿದ್ದಾನೆ :[1]

"ಕೇಪ್ ವರ್ದೆ ದ್ವೀಪಗಳು (ಆಫ್ರಿಕಾ ಖಂಡದ ಪೋರ್ಚುಗೀಸ್ ಗಿನಿ ಬಳಿ ಇರುವ ದ್ವೀಪಗಳು) ಹನ್ನೆರಡು ಇವೆ. ಕೆಲವು ದ್ವೀಪಗಳಲ್ಲಿ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ನೆಲೆಸಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಸಾಗುವಳಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.............ಕೇಪ್ ವರ್ದೆ ದ್ವೀಪಗಳಿಂದ ವೆಸ್ಟ್

---

1 ನೋಡಿ : ಪ್ರವಾಸಿ ಕಂಡ ಇಂಡಿಯಾ–ಸಂಪುಟ ಮೂರು : ಎಚ್. ಎಲ್. ನಾಗೇಗೌಡ-ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯದ ಪ್ರಕಟಣೆ.

ಇಂಡೀಸ್, ಬ್ರೆಜಿಲ್ ಮತ್ತು ಪೋರ್ಚುಗಲ್‌ಗಳಿಗೆ ನಿಗ್ರೋ ಗುಲಾಮರನ್ನು ಪೋರ್ಚು ಗೀಸರು ಒಂದೇ ಸಮನೆ ರವಾನಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ವ್ಯಾಪಾರದ ಕಾರಣ ಇಲ್ಲಿಗೆ ಹಡಗುಗಳು ಹೆಚ್ಚುಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬರುತ್ತಾ ಇರುತ್ತವೆ........

"ಈ ದ್ವೀಪ (ಅನ್ ಬೋನ್ ಎಂಬ ದ್ವೀಪ) ಪೋರ್ಚುಗೀಸ್ ಶ್ರೀಮಂತ ನೊಬ್ಬನಿಗೆ ಸೇರಿದೆ. ದ್ವೀಪದ ಜನರೆಲ್ಲ ಅವನ ಗುಲಾಮರು. ಅವರನ್ನು ಸ್ಪೆಯ್ನ್ ಮತ್ತು ವೆಸ್ಟ್ ಇಂಡೀಸುಗಳಿಗೆ ರವಾನೆಮಾಡಿ ದೊಡ್ಡ ವ್ಯಾಪಾರ ನಡೆಸುತ್ತಾನೆ. ಇವರೆಲ್ಲ ನೀಗ್ರೋಗಳು....

"ಸೆಂಟ್ ಲಾರೆನ್ಸ್ (ಮಡಗಾಸ್ಕರ್) ದ್ವೀಪದಲ್ಲಿದ್ದ ಮೂರು ತಿಂಗಳುಗಳ ಕಾಲ ನಾವೂ ಬಹಳ ಕಷ್ಟ ಅನುಭವಿಸಿದೆವು....ನಮ್ಮಲ್ಲಿದ್ದವರಲ್ಲಿ ಮೂರನೆಯ ಒಂದು ಭಾಗ ದಷ್ಟು ಜನರನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಂಡೆವು. ಆದ್ದರಿಂದ ದ್ವೀಪದ ಕೆಲವು ಜನರನ್ನು ಹಿಡಿದು ನಮ್ಮ ಹಡಗಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡೆವು. ಯಾರು ನಮಗೆ ಅಷ್ಟೊಂದು ಉಪಕಾರ ಮಾಡಿ ದರೋ ಅವರಿಗೆ ನಾವು ಕೊಟ್ಟ ಬಹುಮಾನ ಇದು! ಆದರೆ ಆಮೇಲೆ ದೇವರು ಇದಕ್ಕೆ ನಮಗೆ ತಕ್ಕ ಶಿಕ್ಷೆ ವಿಧಿಸಿದ ಅನ್ನಿ."

ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿಯೂ ಗುಲಾಮೀ ವ್ಯಾಪಾರ ಇದ್ದೇ ಇತ್ತು. ಬಂಗಾಳ ಮತ್ತು ಗೋವಾಗಳಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಈ ವ್ಯಾಪಾರ ಹೇಗಿತ್ತು ಎಂಬುದನ್ನು ಲವಾಲನ ಬಾಯಿಂದಲೇ ಕೇಳಿ :

"ಬಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವ ದೊಡ್ಡ ವ್ಯಾಪಾರವೆಂದರೆ ಗುಲಾಮರ ವ್ಯಾಪಾರ. ಇಲ್ಲಿಯ ಜನರು ತಮ್ಮ ಮಕ್ಕಳನ್ನು ರಾಜನಿಗೆ ಕಾಣಿಕೆಯಾಗಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ವರ್ತಕರು ಮಕ್ಕಳನ್ನು ಕೊಂಡುಕೊಂಡು, ಹಿಡ ಮಾಡಿ ಮಾರಾಟಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬರಿ ಹಿಡ ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಇಡೀ ಅಂಗವನ್ನೇ ಕತ್ತರಿಸಿಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ರೀತಿ ಮಾಡಿದ ಖೋಜಾ ಗಳನ್ನು ಮುಹಮ್ಮದೀಯರು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಹೆಂಡಂದಿರ ಊಳಿಗಕ್ಕೆ ಇಟ್ಟು ಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ."

"ಗೋವೆಯಲ್ಲಿರುವ ಗುಲಾಮರಿಗಂತೂ ಲೆಕ್ಕವೇ ಇಲ್ಲ. ಇವರೆಲ್ಲಾ ಇಂಡಿಯಾ ದೇಶಕ್ಕೆ ಸೇರಿದವರು. ಗುಲಾಮರ ವ್ಯಾಪಾರ ಇಲ್ಲಿ ಬಹಳ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಪೋರ್ಚು ಗಲ್ ಮತ್ತು ಅದರ ಅಧೀನವಿರುವ ದೇಶಗಳಿಗೆ ಇವರನ್ನು ರವಾನಿಸುತ್ತಾರೆ. ಒಳ್ಳೊಳ್ಳೆಯ ಮಾತನಾಡಿ ಸಣ್ಣಪುಟ್ಟ ಮಕ್ಕಳನ್ನು ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ತಮ್ಮ ವಶಪಡಿಸಿ ಅಡಗಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದು ಅನಂತರ ಮಾರಾಟಮಾಡುತ್ತಾರೆ..."

"ಈ ಲೆಯ್‌ಲಾನ್ ಬೀದಿಯಲ್ಲಿ (ಗೋವೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಒಂದು ವ್ಯಾಪಾರದ ಬೀದಿ) ಎಲ್ಲಾ ಬಗೆಯ ವ್ಯಾಪಾರದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಜನ ಗುಲಾಮರೂ ಇರುತ್ತಾರೆ. ಇವರನ್ನು ನಾವು ಇಲ್ಲಿ (ಯೂರೋಪಿನಲ್ಲಿ) ಕುದುರೆಗಳನ್ನು ಹೊಡೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವಂತೆ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಗುಲಾಮರನ್ನು ಹಾಗೆ ಹೀಗೆ ಎಂದು ಕೂಗಿ ಮಾರಾಟಮಾಡಲು ಆರಂಭಿಸುತ್ತಾರೆ........ಕೊಂಡುಕೊಳ್ಳುವವರು ಗುಲಾಮ

ರನ್ನು–ಅವರು ಗಂಡಸರಾಗಲಿ ಹೆಂಗಸರಾಗಲಿ–ಪರೀಕ್ಷೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅವರಿಗೆ ಪ್ರಶೆಗಳನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಗುಲಾಮರು ಹಳೆಯ ಯಜಮಾನನಿಗಿಂತ ಹೊಸ ಯಜಮಾನ ತಮ್ಮನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೋಡಿಕೊಂಡಾನೆಂಬ ಆಸೆಯಿಂದ ತಮ್ಮ ಇಚ್ಛೆಯನ್ನು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿ, ಕೊಳ್ಳುವವರ ಮನಪ್ರೊಲಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಯತ್ನಿಸುತ್ತಾರೆ.........ಇಂಡಿಯಾದ ನಾನಾ ಭಾಗಗಳಿಂದ ಬಂದ ಸುಂದರವಾದ ಹುಡುಗಿಯರು ಗೋವೆಯಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಹುಡುಗಿಯರು ಬಹಳ ಅಗ್ಗವಾಗಿ ಸಿಕ್ಕುತ್ತಾರೆ.........ಗೋವೆಯ ಜನರ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಪತ್ತೆಲ್ಲ ಈ ಗುಲಾಮರ ದುಡಿತದಿಂದ ಬಂದುದು."

ಸಿಲೋನಿನಲ್ಲಿಯೂ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಅಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿದವರನ್ನು ತಮ್ಮ ಗುಲಾಮರನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಲವಾಲ್ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಜಾವಾದಲ್ಲಿಯೂ ಗುಲಾಮತನ ಇತ್ತೆಂದೂ ಅಲ್ಲಿ ಗುಲಾಮರೇ ಮೈಮುರಿದು ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದವರು ಎಂದೂ ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ.

ಪಶ್ಚಿಮ ಆಫ್ರಿಕಾದ ಅಂಗೋಲ ಎಂಬ ಪ್ರಾಂತದಲ್ಲಿಯೂ ನೀಗ್ರೋ ಗುಲಾಮರ ವ್ಯಾಪಾರವಲ್ಲದೆ ಬೇರೆ ವ್ಯಾಪಾರವೇ ಇರಲಿಲ್ಲವಂತೆ. ಸ್ಪೆಯಿನ್ ರಾಜನಿಗೆ ಇದರಿಂದ ಅಪಾರ ಲಾಭ. ಈ ಗುಲಾಮರನ್ನು ಬ್ರೆಜಿಲ್ ದೇಶಕ್ಕೆ ಮಾರಾಟಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಏಕೆಂದರೆ, ಅಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನ ಆಲೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಅವರು ಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಅಮೇರಿಕಾದ ಗುಲಾಮರಿಗಿಂತ ಈ ನಿಗ್ರೋ ಗುಲಾಮರು ಉತ್ತಮವಾಗಿದ್ದರಂತೆ. ಒಂದೊಂದು ಕಬ್ಬಿನಗಾಣದಲ್ಲಿ ನೂರಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಗುಲಾಮರಿರುತ್ತಿದ್ದರು. ಆಫ್ರಿಕಾದಲ್ಲಿ ದನಗಳನ್ನು ಮಾರುವಂತೆ ಈ ಗುಲಾಮರ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

ಹೆಸರಾಂತ ಸರ್ ಥಾಮಸ್ ರೋ (Sir Thomas Roe) ಎಂಬುವನು ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಜಹಾಂಗೀರನ ಆಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ರಾಯಭಾರಿಯಾಗಿ ಬಂದಿದ್ದ. ಇಲ್ಲಿ 1615–1619ರ ವರೆಗೂ ಇದ್ದ. ಈತ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಇಲ್ಲಿ ಹೇಗೆ ನಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬುದನ್ನು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ :[1]

"ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಸೈನ್ಯವನ್ನಿಟ್ಟು ತಮ್ಮ ಕೋಟೆಕೊತ್ತಳಗಳನ್ನು ಕಾಯಲಾರಂಭಿಸಿದಂದಿನಿಂದ ಲಾಭ ಅನ್ನುವುದನ್ನೇ ಕಂಡಿಲ್ಲ. ಇದೇ ತಪ್ಪನ್ನು ಡಚ್ಚರೂ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅವರೂ ಕತ್ತಿ ಹಿಡಿದು ತೋಟಗಳನ್ನು (plantations) ಮಾಡಲೆತ್ನಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅವರು ಒಳ್ಳೆಯ ತೋಟಗಳನ್ನೇನೋ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ, ಎಲ್ಲೆಡೆ

---

[1] ಅದೇ.

ಯಲ್ಲೂ ಇದ್ದಾರೆ. ಒಳ್ಳೆಯ ಆಸ್ತಿಯನ್ನೂ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಇವೆಲ್ಲ ನಿಜ. ಆದರೆ ಅವರ ಕಡೆ ಸತ್ತವರೊಡನೆ ಅವರ ಲಾಭವೂ ಕಣ್ಮರೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ........"

ಈ ಗುಲಾಮತನ ಇತ್ತೀಚಿನವರೆಗೂ ನಡೆಯುತ್ತ ಬಂದಿತು–ಮನುಷ್ಯ ನನ್ನು ಮನುಷ್ಯನನ್ನಾಗಿ ನೋಡಬೇಕೆಂಬ ತೀವ್ರ ಚಳುವಳಿ ಆರಂಭವಾಗುವ ವರೆಗೆ. ಸುಮಾರು ಈ ಶತಮಾನದ ಆದಿಯಿಂದ ಮನುಷ್ಯನ ಹಕ್ಕುಬಾಧ್ಯತೆ ಗಳನ್ನು ಎತ್ತಿಹಿಡಿಯಲಾಯಿತು. ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಲಿ, ಕಾರ್ಖಾನೆ ಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಲಿ, ಅವನ ದುಡಿಮೆಗೆ ತಕ್ಕ ಪ್ರತಿಫಲ ದೊರೆಯಬೇಕು ಮತ್ತು ಅವನನ್ನು ಮಾನವೀಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ನೋಡಬೇಕು–ಎಂಬ ಸ್ಥಿರ ಧೋರಣೆಯನ್ನು ಪ್ರಪಂಚದ ಪ್ರಜ್ಞಾವಂತರು ತಾಳಿದರು. ಅಂದಿನಿಂದ ದುಡಿಯುವವರ ಹಾಗೂ ಕೂಲಿಗಾರರ ಸ್ಥಿತಿಗತಿ ಬಹುಮಟ್ಟಿಗೆ ಉತ್ತಮ ವಾಗುತ್ತ ಬಂದಿದೆ.

'ಪ್ಲಾಂಟೇಷನ್' ಎಂಬ ಪದ ಮೊದಲಿಗೆ 'ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಟ್ಟ ತಾಕು ಭೂಮಿ' ಎಂಬ ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿತ್ತು. ಸಾಂಕೇತಿಕವಾಗಿ, 'ಜನರನ್ನು ಒಂದು ಕಡೆ ನೆಲೆಸುವಿಕೆ' ಎಂಬ ಅರ್ಥದಲ್ಲಿಯೂ ಉಪಯೋಗಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರಲ್ಲಿಯೂ ಹದಿನೇಳನೆಯ ಶತಮಾನದ ಆದಿಯಲ್ಲಿ ಉತ್ತರ ಅಮೇರಿಕಾ ದಲ್ಲಿ ವಲಸೆ ನಿಲ್ಲುವ (colonisation) ವ್ಯವಸ್ಥೆಗೆ ಈ ಪದ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿತ್ತು. ಈಚೆಗೆ ಏಷ್ಯಾ, ಆಫ್ರಿಕಾ ಮತ್ತು ಅಮೇರಿಕಾಗಳಲ್ಲಿ ಯೂರೋಪಿನ ಪ್ರಭುತ್ವ ಗಳು ತಮ್ಮ ಆರ್ಥಿಕ ಪ್ರಾಬಲ್ಯವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಆರಂಭಿಸಿದ ಮೇಲೆ 'ಪ್ಲಾಂಟೇಷನ್' ಎಂದರೆ, 'ಭಾರಿ ವಿಸ್ತೀರ್ಣದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಉದ್ಯಮ ಮತ್ತು ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ಕೈಗಾರಿಕಾ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಮೂಲಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ' ಎಂಬ ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗವಾಯ್ತು.

ಮೊದಲಿಗೆ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವವರೆಲ್ಲ ಗುಲಾಮರೇ ಆಗಿದ್ದರು. ಬ್ರೆಜಿಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಹದಿನೆಂಟನೆಯ ಶತಮಾನದ ಉತ್ತರಾರ್ಧದವರೆಗೆ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಅಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದುದು ಕಬ್ಬು. ಆದರೆ ಯೂರೋಪಿನಲ್ಲಿ ಬೀಟ್‌ಗೆಣಸು (beet root) ಬೆಳೆದು ಆದರಿಂದ ಸಕ್ಕರೆ ತಯಾರಿಸಲಾರಂಭಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಬ್ರೆಜಿಲಿನ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಗಿರಾಕಿ ಕಡಮೆಯಾಯ್ತು. ಆಗ ಕಬ್ಬಿಗೆ ಬದಲು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲಾರಂಭಿಸಿದರು.

ಕಬ್ಬಿನ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಗುಲಾಮರಿಂದ ದುಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತಿತ್ತೆಂದು ಮೇಲಿನ ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷ ವರದಿಯಿಂದ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿದೆಯಷ್ಟೆ. ಈ ಗುಲಾಮತನ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳನ್ನು ಮಾಡಲಾರಂಭಿಸಿದ ಮೇಲೂ ಮುಂದುವರಿಯಿತು. ಮೊಟ್ಟಮೊದಲಿಗೆ ಕಾಫಿಯು ಇತಿಹಾಸದಲ್ಲಿ ಇನ್ನೊಬ್ಬರ ಹಂಗಿಲ್ಲದೆ ಬಾಳಿ ಬದುಕಿದ ಆದರ ಪರಿಮಳಕ್ಕೆ ಗುಲಾಮರ ದುಡಿಮೆಯ ಬೆವರಿನ ದಟ್ಟ ವಾಸನೆ ಬೆರೆಯಿತು. 1888ರವರೆಗೆ ಲಕ್ಷಾಂತರ ಗುಲಾಮರು ಬ್ರೆಜಿಲಿನ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. 1550ರಲ್ಲಿ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಬ್ರೆಜಿಲನ್ನು ಆಕ್ರಮಿಸಿಕೊಂಡಾಗ ಅಲ್ಲಿದ್ದ ಜನಸಂಖ್ಯೆ ಎಷ್ಟೋ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಅಂತೂ 1650ರಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಆಮದುಮಾಡಿಕೊಂಡ ಗುಲಾಮರ ಮತ್ತು ವಲಸೆಹೋದ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರ ಸಂಖ್ಯೆ 70,000 ಇತ್ತು. ಆಮೇಲೆ ಅಂತರ್ವಿವಾಹ ಮತ್ತು ಹೊರಗಿನಿಂದ ಜನರನ್ನು ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಬಹಳ ಬಿರುಸಿನಿಂದ ನಡೆಯಿತು. ಹೀಗಾಗಿ 1700ರಲ್ಲಿ 'ನಾಗರಿಕ' ಬ್ರೆಜಿಲಿಯನರ ಸಂಖ್ಯೆ 7 ಲಕ್ಷ ಆಯಿತು. ಆಮೇಲೆ ಒಂದು ಶತಮಾನದೊಳಗೆ ಬ್ರೆಜಿಲಿನ ಜನಸಂಖ್ಯೆ 25 ಲಕ್ಷಕ್ಕೇರಿತು ಇದರಲ್ಲಿ ನೀಗ್ರೋಗಳು 15 ಲಕ್ಷ, ಇಂಡಿಯನರು 6 ಲಕ್ಷ ಮತ್ತು ಬಿಳಿಯರು 4 ಲಕ್ಷ.

ಬ್ರೆಜಿಲ್ 1808ರಲ್ಲಿ ಸ್ವತಂತ್ರವಾದರೂ ಅದರ ಸುವರ್ಣಯುಗ ಆರಂಭವಾದುದು ಎರಡನೆಯ ಪೆಡ್ರೊ ದೊರೆ (King Pedro) 1840ರಲ್ಲಿ ಆಳಲು ಆರಂಭಿಸಿದಾಗ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ದೊರೆ ವಿದ್ಯೆ, ಸಾರಿಗೆ ಮತ್ತು ಕೃಷಿಯ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ, ಆಗ ರಾಜಾರೋಷವಾಗಿದ್ದ ಲಂಚರುಷುವತ್ತಿನ ದಮನ–ಈ ಮುಂತಾದ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ಕೈಗೊಂಡ. ಅವನ ಧೋರಣೆಯ ಕಾರಣವಾಗಿ 10 ಲಕ್ಷ ಜರ್ಮನರೂ 2 ಲಕ್ಷ ಜಪಾನಿಯರೂ ಬ್ರೆಜಿಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಬಂದು ನೆಲೆಸಿದರು. ಗುಲಾಮತನವನ್ನು ತೊಲಗಿಸಬೇಕೆಂದು ಆಗ 1888ರಲ್ಲಿ ನಿರ್ಧರಿಸಿದ. ಆದರೆ ತೋಟಗಳ ಮಾಲೀಕರು ಅವನ ಮೇಲೆ ತಿರುಗಿಬಿದ್ದು ಮಾರನೆಯ ವರ್ಷವೇ ಆತನನ್ನು ಯೂರೋಪಿಗೆ ಓಡಿಸಿದರು. ಐವತ್ತೆಂಟು ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ರಾಜ್ಯಭಾರಮಾಡಿದ ಆತ ಕೊನೆಗೆ ಪ್ಯಾರಿಸಿನ ಸಾಮಾನ್ಯ ಹೊಟೇಲಿನಲ್ಲಿದ್ದುಕೊಂಡು ಅಲ್ಲಿಗೆ ಹೋದ ಎರಡು ವರ್ಷಗಳ ನಂತರ ಕಾಲವಾದ. ಆದರೆ ಅವನು ಕೈಗೊಂಡ ಕೆಲಸವನ್ನು ಅವನ ಮಗಳು

ಇಸಾಬೆಲ್ (Isabel) ಎಂಬುವಳು ಮಾಡಿ ಮುಗಿಸಿದಳು. ಆಕೆ ಒಂದು ಆಜ್ಞೆ ಯನ್ನು ಹೊರಡಿಸಿ 7 ಲಕ್ಷ ಜನರನ್ನು ಗುಲಾಮಗಿರಿಯಿಂದ ಪಾರುಮಾಡಿ ದಳು. ಅಂತೂ 1888ರವರೆಗೆ ಬ್ರೆಜಿಲಿನ ಕಾಫಿ ಗುಲಾಮರ ದಟ್ಟ ಬೆವರಿ ನಿಂದ ಕೂಡಿತ್ತು.

ಕಾಫಿ, ಟೀ ಮತ್ತು ರಬ್ಬರ್ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಬೇರೆ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಗುಲಾಮರ ದುಡಿತವೇ ಆ ತೋಟಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗಿತ್ತು. ದನ ಗಳಿಗೆ ಒಂದಿಷ್ಟು ಹುಲ್ಲು ಹಾಕಿದಂತೆ ಹಸಿದ ಜನರಿಗೆ ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಒಂದಿಷ್ಟು ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ದುಡಿಸಿಕೊಂಡರು. ಅನೇಕ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳ ಹಿರಿಮೆಗೆ ಈ ಗುಲಾಮರ ದುಡಿತವೇ ಕಾರಣ. ಇಷ್ಟಲ್ಲದೆ ಹೇಳಿದನೆ ಟಾಲ್‌ಸ್ಟಾಯ್, 'Stone palaces cannot be built by honest labour' ಎಂದು ! ಅಮೃತಶಿಲೆಯ ಅರಮನೆ ಕಟ್ಟಬೇಕಾದರೆ ಅನ್ಯರ ಬಿಟ್ಟಿ ದುಡಿತ ಅನಿವಾರ್ಯ. ಟಾಲ್‌ಸ್ಟಾಯ್ ಇನ್ನೂ ಒಂದು ಮಾತು ಹೇಳಿದ: 'It is easier for a camel to pass through the eye of a needle than for a rich man to enter the kingdom of Heaven.' ಇದರ ಅರ್ಥ, ಶ್ರೀಮಂತನಾಗುವುದು ಅನ್ಯರ ದುಡಿಮೆಯಿಂದ. ಅಂಥ ಶ್ರೀಮಂತ ಸ್ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಹೋಗುವುದು ಸೂಜಿಯ ಕಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಒಂಟೆ ಹೋಗುವಷ್ಟೇ ಕಷ್ಟ ಎಂದು. ಇಂಥ ಕ್ರಾಂತಿಕಾರಕ ಭಾವನೆಗಳೇ ಗುಲಾಮತನ, ಜೀತ, ಬಿಟ್ಟಿ ದುಡಿತ ಮುಂತಾದುವುಗಳನ್ನು ತೊಲಗಿಸಿ ಮಾನವನ ಹಕ್ಕುಬಾಧ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಎತ್ತಿ ಹಿಡಿಯುವಂತೆ ಮಾಡಿದ್ದು.

ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಂಥ ದೇಶದಲ್ಲಿಯೂ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳಲ್ಲಿ ದುಡಿಯುವವರ ಸ್ಥಿತಿ ತುಂಬಾ ಹೀನವಾಗಿತ್ತು. 'ಅವರವರ ಸುಖ ಅವರೇ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳ ಬೇಕು ; ಸರಕಾರ ಇದರಲ್ಲಿ ಕೈಹಾಕಬಾರದು' ಎಂಬ 'laisser-faire policy) ನೀತಿ ಇದ್ದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ, ಅಂದರೆ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಕ್ರಾಂತಿಯ (Industrial Revolution) ಅನಂತರದಲ್ಲಿ, ಕೂಲಿಗಾರರ ಸ್ಥಿತಿ ಬಹು ಶೋಚನೀಯವಾಗಿತ್ತು. ಕೂಲಿಗಾರರ ದುಡಿಮೆಗೆ ಹೊತ್ತುಗೊತ್ತೆಂಬು ದಿರಲಿಲ್ಲ. ಗಿರಣಿಗಳಿಗೆ ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ಕರೆತರುವ ಕೆಲಸವನ್ನು ವಹಿಸಿಕೊಂಡ ದಲ್ಲಾಳಿಗಳು ಬಡತನವಿದ್ದ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ಜನರನ್ನು ನೇಮಿಸಿಕೊಂಡು, ಅವ ರನ್ನು ಗುಲಾಮರಂತೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳಿಗೆ ಹೊಡೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು.

ಹೆಂಗಸರು ಮತ್ತು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಕೊಡಬೇಕಾಗಿದ್ದ ಕೂಲಿ ಗಂಡಸರಿಗೆ ಕೊಡಬೇಕಾದ ಕೂಲಿಗಿಂತ ಕಡಮೆಯಿದ್ದುದರಿಂದ ಅವರನ್ನೇ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಗಣಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ನೇಮಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅವರ ಶೋಷಣೆ ನಾನಾ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ನಡೆಯಿತು. ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳು ಹೊಲಸಿನಿಂದ ನಾರುತ್ತಿದ್ದುವು. ಆಕಸ್ಮಿಕಗಳಿಗೆ ಪರಿಹಾರವೆಂಬುದೇ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳ ಸುತ್ತಮುತ್ತ ಕೊಳಚೆ ಕೇರಿಗಳು ಬೆಳೆದು ಮೂಗು ಹಿಡಿಯುವಂತೆ ಮಾಡಿದ್ದುವು. ಶ್ರೀಮಂತರಾಗಿದ್ದ ಜಮೀನುದಾರರು ತಮ್ಮ ಹಣವನ್ನು ಹೊಸ ಹೊಸ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿದರು ; ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳನ್ನು ಎಲ್ಲೆಂದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಹೂಡಿದರು; ಯಾರೆಂದರೆ ಅವರನ್ನು ಕೂಲಿಗಳಾಗಿ ನೇಮಿಸಿಕೊಂಡರು ; ಮನಸ್ಸು ಬಂದಷ್ಟು ಕೂಲಿ ಕೊಟ್ಟರು; ಬಡಬಗ್ಗರಿಂದ ಅಗ್ಗವಾಗಿ ದುಡಿಸಿಕೊಂಡು ಅವರು ಮತ್ತಷ್ಟು ಶ್ರೀಮಂತರಾದರು.

ಇವನ್ನೆಲ್ಲಾ ಕಂಡು ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ರೊಚ್ಚಿಗೆದ್ದಿತು. 'ಇದರಲ್ಲಿ ಸರ್ಕಾರದ ಕರ್ತವ್ಯವೇನು ?' ಎಂಬ ಆಲೋಚನೆಗೆ ಆರಂಭವಾಯಿತು. ಕೂಲಿಗಾರರ ಹಿತರಕ್ಷಣೆಯ ಆಲೋಚನೆಯೇ ಸರ್ಕಾರ ಜನತೆಯ ಕ್ಷೇಮವನ್ನು ಸಾಧಿಸಬೇಕೆಂಬ ತತ್ವವನ್ನು ಅಂಗೀಕರಿಸುವಂತೆ ಮಾಡಿತು. ಈ ಹೊಸ ಧೋರಣೆ ಪ್ರಪಂಚದ ಮನ್ನಣೆ ಪಡೆಯಿತು. ಅಂದಿನಿಂದ ಪ್ರಪಂಚದ ನೂರಾರು ಸರ್ಕಾರಗಳು ತಮ್ಮ ಕಾರ್ಯಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಶೋಷಿತರ ಯೋಗಕ್ಷೇಮವನ್ನು ಮೊದಲ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಬಂದಿವೆ. ಕಾರ್ಮಿಕರ ಹಿತರಕ್ಷಣೆ ಹಾಗೂ ಅವರ ಯೋಗಕ್ಷೇಮಕ್ಕಾಗಿ ಕಾಯಿದೆ ಕಟ್ಟಲೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಕಾನೂನುಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯದ ಅನಂತರ ಆದವುಗಳಾದರೂ, ಅವುಗಳ ಮೂಲವನ್ನು 1837 ರಿಂದಲೇ ಕಾಣಬಹುದು. ಬ್ರಿಟಿಷ್ ವಸಾಹತುಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಗುಲಾಮಗಿರಿ ಇತ್ತು. ಅದನ್ನು 1833ರಲ್ಲಿ ತೆಗೆದುಹಾಕಲಾಯಿತು. ಹೀಗೆ ಮಾಡಿದ್ದರಿಂದ ವಸಾಹತುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡಲು ಆಳುಗಳು ಇಲ್ಲದೆಹೋದರು. 1837 ರಿಂದ ಇಂಡಿಯಾದ ಅಗ್ಗದ ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ಅಲ್ಲಿಗೆ ಕರೆಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಆರಂಭವಾಯಿತು. ಹಾಗೆ ಕರೆಸಿಕೊಂಡವರ ಮತ್ತು ಇಲ್ಲಿಂದ 'ರಫ್ತು' ಆದವರ ಹಿತರಕ್ಷಣೆಯ

ಬಗ್ಗೆ ಕಾನೂನುಗಳನ್ನು ಮಾಡಬೇಕಾದ ಆವಶ್ಯಕತೆ ಕಂಡುಬಂದಿತು. 1850 ರಲ್ಲಿ ಮಕ್ಕಳ ಹಿತರಕ್ಷಣೆಗಾಗಿ 'ಅಪ್ರೆಂಟಿಸ್ ಆಕ್ಟ್' (Apprentice Act), 1853ರಲ್ಲಿ ಆಕಸ್ಮಿಕಗಳಿಗೆ ಒಳಗಾದವರಿಗೆ ಪರಿಹಾರ ಒದಗಿಸುವ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ 'ಫೇಟಲ್ ಆಕ್ಸಿಡೆಂಟ್ಸ್ ಆಕ್ಟ್' (Fatal Accidents Act), ಸಮುದ್ರ ಯಾನ ಮಾಡುವ ನಾವಿಕರ ಯೋಗಕ್ಷೇಮಕ್ಕಾಗಿ 1859ರಲ್ಲಿ 'ಮರ್ಚೆಂಟ್ ಷಿಪ್ಪಿಂಗ್ ಆಕ್ಟ್' (Merchant Shipping Act), ಇಂಡಿಯಾದ ರೈಲ್ವೆ ಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವವರ ವೇತನ ಅಥವಾ ಕೂಲಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಬರುವ ವಿವಾದಗಳನ್ನು ಪರಿಹರಿಸಲು 1860ರಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲ ಕೈಗಾರಿಕಾ ವಿವಾದ ಗಳ, ಅಂದರೆ 'ಮಾಲೀಕರ ಮತ್ತು ಕೆಲಸಗಾರರ ವಿವಾದ ಪರಿಹಾರ ಆಕ್ಟ್' (Employers and Workmens' Disputes Act) ಆದುವು.

ಇಂಡಿಯಾದ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲನೆಯ ಬಟ್ಟೆ ಗಿರಣಿ ಕಾರ್ಖಾನೆ 1857 ರಲ್ಲಿ ಬೊಂಬಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪಿತವಾಯಿತು. ಅಲ್ಲಿಂದ ಇಪ್ಪತ್ತು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಗಿರಣಿಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ 18ಕ್ಕೆ ಏರಿತು. ಈ ಗಿರಣಿಗಳಲ್ಲಿ 10,000 ಕೂಲಿಗಳು ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರ ಬಾಳು ಬಹು ಹೀನಾಯಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿತ್ತು. ಇದನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಲು 1875ರಲ್ಲಿ ನೇಮಕವಾದ ಆಯೋಗ(Commission) 'ಕಾಯಿದೆ ಮಾಡುವುದು ಅನಾವಶ್ಯಕ' ಎಂದಿತು ! ಆದರೂ ಕೂಲಿಗಾರರ ಹಿತರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡುವ ಕರ್ತವ್ಯದಿಂದ ಸರ್ಕಾರ ವಿಮುಖವಾಗಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗ ಲಿಲ್ಲ. 1881ರಲ್ಲಿ 'ಇಂಡಿಯನ್ ಫಾಕ್ಟ್ರೊರಿ ಆಕ್ಟ್' (Indian Factory Act) ಜಾರಿಗೆ ಬಂತು. ಆದರೆ ಈ ಕಾನೂನಿನಲ್ಲಿ ಹೆಂಗಸರು ಮಕ್ಕಳ ರಕ್ಷಣೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳಬಹುದಾದುದು ಯಾವುದೂ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಮೊಟ್ಟಮೊದಲ ಅಂತರ್ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕಾರ್ಮಿಕ ಸಮ್ಮೇಳನ (International Labour Con ference) 1890ರಲ್ಲಿ ಸೇರಿತು. ಅದು ಹೆಂಗಸರು ಮತ್ತು ಮಕ್ಕಳ ಬಗ್ಗೆ ಸೂಕ್ತ ಕಾನೂನು ಆವಶ್ಯಕ ಎಂದು ಒತ್ತಿ ಹೇಳಿತು. ಈ ಕಾರಣವಾಗಿ 1881ರ ಪ್ಯಾಕ್ಟೊರಿ ಆಕ್ಟಿಗೆ 1891ರಲ್ಲಿ ತಿದ್ದುಪಡಿ ಆಯಿತು. 'ಮಗು' ಎಂದರೆ 14 ವರ್ಷ ವಯಸ್ಸಿನೊಳಗಿರುವವನು, 9 ವರ್ಷದೊಳಗಿನ ಮಕ್ಕಳನ್ನು ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ನೇಮಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಾರದು ಮತ್ತು ಮಕ್ಕಳನ್ನು 7 ಗಂಟೆಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ದುಡಿಸಬಾರದು, ವಾರ ವಾರ ರಜೆ, ಕೆಲಸದ ಮಧ್ಯೆ ವಿರಾಮ-ಈ

ಮೊದಲಾದ ಸೌಕರ್ಯಗಳನ್ನು ಈ ಕಾಯಿದೆ ಒದಗಿಸಿಕೊಟ್ಟಿತು. ಆಮೇಲೆ 1911ರಲ್ಲಿ ಮತ್ತೊಂದು ಫ್ಯಾಕ್ಟೊರಿ ಆಕ್ಟ್ (Factory Act) ಆಯಿತು. ಇದರಲ್ಲಿ ಗಿರಣಿಗಳಲ್ಲಿರುವ ಗಂಡಸರಿಗೆ ದಿನಕ್ಕೆ 12 ಗಂಟೆ ಕೆಲಸ ; ಹೆಂಗಸರಗೆ 11 ಗಂಟೆ ಕೆಲಸ ; ಮಕ್ಕಳಿಗೆ 6 ಗಂಟೆ ಕೆಲಸ ಎಂದು ನಿಗದಿಮಾಡಲಾಯಿತು.

ಮೊದಲನೆಯ ಮಹಾಯುದ್ಧ ಮತ್ತು 1919 ರಲ್ಲಿ ಜನ್ಮ ತಾಳಿದ ಅಂತರ್ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕಾರ್ಮಿಕ ಸಂಸ್ಥೆ (ಐ. ಎಲ್. ಓ.= I. L. O.= International Labour Organisation)–ಇವುಗಳ ಕಾರಣವಾಗಿ ಫ್ಯಾಕ್ಟೊರಿ ಆಕ್ಟಿಗೆ 1922ರಲ್ಲಿ ಮತ್ತೆ ತಿದ್ದುಪಡಿ ಮಾಡಲಾಯಿತು. 1931ರಲ್ಲಿ ನೇಮಕಗೊಂಡ ಕಾರ್ಮಿಕ ರಾಯಲ್ ಕಮಿಷನ್ (Royal Commision on Labour) ಆಗ ಕಾನೂನಿನಲ್ಲಿದ್ದ ಲೋಪದೋಷಗಳನ್ನು ಎತ್ತಿ ತೋರಿಸಿತು. ಈ ಕಾರಣವಾಗಿ 1934ರ ಫ್ಯಾಕ್ಟೊರಿ ಆಕ್ಟ್ ಬಂದಿತು. ಈ ಆಕ್ಟಿಗೂ ಎರಡನೆಯ ಮಹಾಯುದ್ಧದ ವೇಳೆ ಮತ್ತು ಆಮೇಲೆ ತಿದ್ದುಪಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾ ಬರಲಾಯಿತು. ಕೊನೆಗೆ ಈಗಿರುವ 1948ರ ಫ್ಯಾಕ್ಟೊರಿ ಆಕ್ಟ್ (Factory Act, 1948) ರೂಪುಗೊಂಡು ಜಾರಿಗೆ ಬಂದಿತು.

ಇದೇ ರೀತಿ ಗಣಿಗಳ ಕೆಲಸಗಾರರ ಹಿತರಕ್ಷಣೆಗಾಗಿ 1901 ರಿಂದಲೂ ಕಾಯಿದೆ ಮಾಡುತ್ತ ಬಂದು, ಕೊನೆಗೆ 1952 ರಲ್ಲಿ 'ಇಂಡಿಯನ್ ಮೈನ್ಸ್ ಆಕ್ಟ್' (Indian Mines Act 1952) ಜಾರಿಗೆ ಬಂತು. ಹಾಗೆಯೇ ರೈಲು, ಸಾರಿಗೆ, ಬಂದರು ಮತ್ತು ರೇವುಗಳು, ಅಂಗಡಿಗಳು ಮತ್ತು ವ್ಯಾಪಾರ ವಹಿವಾಟಿನ ಸ್ಥಳಗಳು–ಇವುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಕಾನೂನುಗಳಾದುವು.

ಈಗ ತೋಟಗಳ ಕೂಲಿಯವರ ಬಗ್ಗೆ ಆದ ಕಾನೂನಿನ ಬೆಳವಣಿಗೆಯನ್ನು ಕೊಂಚ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಬಹುದು. ಕಾಫಿ, ಟೀ ಮತ್ತು ರಬ್ಬರ್ ತೋಟಗಳನ್ನು ಕೈಗಾರಿಕೆ ಎಂದು ಕರೆಯುವುದಾದರೆ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಂಡಿಯಾದ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಾಚೀನವಾದ ಕೈಗಾರಿಕೆ. ಅಸ್ಸಾಮಿನ ಟೀ ತೋಟಗಳು ಮೊದಲನೆಯವು. ಆ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಲು ಸಾಕಷ್ಟು ಕೂಲಿಯವರು ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕದಿದ್ದ ಕಾರಣ ಹೊರಗಡೆಯಿಂದ ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ತೋಟಗಳಿಗೆ ನೇಮಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಯಾವ ಕಟ್ಟುಕಟ್ಟಳೆಗಳಿಗೂ

ಒಳಪಡದ ಈ ನೇಮಕ ಅನೇಕ ಅನೀತಿಗಳಿಗೆ ಅವಕಾಶಕೊಟ್ಟಿತು. ಹೀಗಾಗಿ ಕೂಲಿಗಳ ನೇಮಕ ಮತ್ತು ಅವರ ಸಾಗಾಣಿಕೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಾಗೆ ಮೊದಲ ಕಾನೂನು (Transport of Native Labourers Act) ಆಯಿತು. ಇದು 1863ರಲ್ಲಿ. ಅಸ್ಸಾಂ ಸಹ ಸೇರಿದ ಬಂಗಾಳ ಸರ್ಕಾರ ಮಾತ್ರ ಈ ಕಾನೂನು ಮಾಡಿತು. ಏಕೆಂದರೆ, ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಂಗಾಳದಿಂದಲೇ ಟೀ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದುದು. ಆದರೆ ತೋಟಗಳು ಹೆಚ್ಚಾದಂತೆ ಕೂಲಿಯವರನ್ನು ಬೇರೆ ಕಡೆಗಳಿಂದಲೂ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಕಾರಣ 1901ರಲ್ಲಿ 'ಅಸ್ಸಾಂ ಲೇಬರ್ ಮತ್ತು ಎಮಿಗ್ರೇಷನ್ ಆಕ್ಟ್' (Assam Labour and Emigration Act) ಜಾರಿಗೆ ಬಂದಿತು.ಇಡೀ ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಈ ಕಾನೂನನ್ನು ಅನ್ವಯಿಸಲಾಯಿತು. ಆಳುಗಳನ್ನು ಎಲ್ಲಿಂದ ಅಂದರೆ ಅಲ್ಲಿಂದ ಟೀ ತೋಟಗಳಿಗೆ ನೇಮಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದನ್ನು ತಡೆಯುವ ಅಧಿಕಾರವನ್ನು ಪ್ರಾಂತ ಸರಕಾರಗಳಿಗೆ ಕೊಡಲಾಯಿತು. ಕೂಲಿಗಳೊಡನೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ಕರಾರು, ಅವರಿಗೆ ಕೊಡಬೇಕಾದ ಕೂಲಿ, ಬಡ್ತಿವೇತನ, ಬೇಕೆಂದರೆ ಹಿಂದಕ್ಕೆ ಕರೆಯಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಅಧಿಕಾರ, ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ನೇಮಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ದಲ್ಲಾಳಿಗಳು ಲೈಸೆನ್ಸ್ ಪಡೆಯುವಿಕೆ–ಇವುಗಳು ಈ ಕಾನೂನಿನ ಮುಖ್ಯ ವಿಧಿಗಳು. ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ನಿಗದಿಯಾದ ಮಾರ್ಗಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಕರೆದುಕೊಂಡುಹೋಗುವ ನಿಯಮವನ್ನೂ ಇದರಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಲಾಯಿತು. 1908 ಮತ್ತು 1915ರಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಮಿಕ ರಾಯಲ್ ಕಮಿಷನ್ (Royal Commission on Labour) ಮಾಡಿದ ಶಿಫಾರಸಿನ ಕಾರಣವಾಗಿ ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ಇಂಥದೇ ಮಾರ್ಗದಲ್ಲಿ ಕರೆದುಕೊಂಡುಹೋಗಬೇಕೆನ್ನುವ ನಿಯಮವನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಲಾಯಿತು ; ಮತ್ತು ಕೂಲಿಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ರಕ್ಷಣೆ ನೀಡಲಾಯಿತು. ಇವುಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಕಾಯಿದೆಯನ್ನು (Tea District Emigrant Labour Act) 1932ರಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಯಿತು.

1950ರವರೆಗೆ ತೋಟದ ಕೂಲಿಗಳ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯ ಮೇಲೆ ನೇರ ಹತೋಟಿಯನ್ನಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದ ದೇಶೀಯ ಸಂಸ್ಥಾನವೆಂದರೆ ಕೊಚಿನ್ ಒಂದೇ ಎಂದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಸಂಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ 1937ರಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಮಾಡಲಾಗಿತ್ತು. 1944ರಲ್ಲಿ ನೇಮಕಗೊಂಡ ಒಂದು ಕಾರ್ಮಿಕ

ತನಿಖಾ ಸಮಿತಿ (Labour Investigation Committee) ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡುವ ಆಳುಗಳ ಕೆಲಸದ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಯಾವ ಕಾನೂನೂ ಇಲ್ಲ ದಿರುವುದನ್ನು ಟೀಕಿಸಿ ವರದಿಮಾಡಿತು. ಅದು ಇಡೀ ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಅನ್ವಯ ವಾಗುವಂತಹ ಕಾಯಿದೆ ಜಾರಿಗೆ ತರಬೇಕೆಂದು ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಿತು. 1947 ರಲ್ಲಿ ಇಂಡಿಯಾ ಸರ್ಕಾರ ತೋಟಗಳ ಕೈಗಾರಿಕೆಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಲು ಒಂದು ತ್ರಿಪಕ್ಷ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಸಮಿತಿಯನ್ನು ನೇಮಿಸಿತು. ಈ ಸಮಿತಿ ಮಾಡಿದ ಶಿಫಾರಸುಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಪಾರ್ಲಿಮೆಂಟ್ 1951ರಲ್ಲಿ ತೋಟಗಾರಿಕೆಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಕಾನೂನನ್ನು (Plantation Labour Act) ಜಾರಿಗೆ ತಂದಿತು. ಈ ಕಾಯಿದೆ ಮತ್ತು ಇದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ನಿಯಮಗಳೇ ಈಗ ಅನ್ವಯವಾಗುತ್ತಿರುವುದು.

ಕಾರ್ಮಿಕ ಮತ್ತು ತೋಟದ ಕೂಲಿಯವರ ಹಿತರಕ್ಷಣೆಗಾಗಿ ಆಗಿಂದಾಗ್ಗೆ ಮಾಡಿದ ಕಾನೂನು ಕಟ್ಟಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಐ. ಎಲ್. ಒ. (I. L. O.) ವಹಿಸಿದ ಪಾತ್ರ ಹಿರಿದಾದದ್ದು. 1919ರಲ್ಲಿ ಈ ಸಂಸ್ಥೆ ಅಸ್ತಿತ್ವಕ್ಕೆ ಬಂದಿತು ಇದನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇಂಡಿಯಾವೂ ಒಂದು. ಕಾರ್ಮಿಕರು ಸಂಘ ಸಂಸ್ಥೆ ಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ತಮ್ಮ ಹಿತರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕೆಂಬ ಮೂಲ ತತ್ವವೂ ಐ. ಎಲ್. ಒ. ದಿಂದ ಹುಟ್ಟಿದ್ದು. ಐ. ಎಲ್. ಒ. ಕಳೆದ ಐವತ್ತು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗಾಗಿ ಮಾಡಿದ ಅಪಾರ ಸೇವೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ನೋಬೆಲ್ ಪಾರಿತೋಷಕ ಇತ್ತಿರುವುದು ಅದು ಎಸಗಿರುವ ಸೇವೆಗೆ ಕಳಶವಿಟ್ಟಂತಾಗಿದೆ. ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾರ್ಮಿಕರು ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಕಾರ್ಮಿಕ ಸಂಘ ದಿಂದಲೂ (British Trade Union Congress) ಸ್ಫೂರ್ತಿ ಪಡೆದರು. ಈ ಸಂಸ್ಥೆ ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾರ್ಮಿಕರು ಒಗ್ಗಟ್ಟಾಗಿ ತಮ್ಮ ಹಿತ ಸಾಧನೆ ಮಾಡಿ ಕೊಳ್ಳಬೇಕೆಂದು ಹೇಳಿ ತನ್ನ ನೈತಿಕ ಬೆಂಬಲ ನೀಡಿತು. ಇಂಡಿಯಾ ದಲ್ಲಿಯೂ ಕಾರ್ಮಿಕ ಸಂಘಗಳು ಹುಟ್ಟಿದುವು. ಅವು ಕಾರ್ಮಿಕ ಹಿತರಕ್ಷಣೆ ಯಲ್ಲಿ ಅಮೋಘವಾದ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸಿವೆ.

ಹೀಗೆ ಮಾನವೀಯ ಹಕ್ಕುಬಾಧ್ಯತೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಚಿಂತಿಸಿದ ಐ.ಎಲ್.ಒ., ಸರಕಾರ ಹಾಗೂ ಕಾರ್ಮಿಕ ಸಂಘಗಳು—ಇವರೆಲ್ಲಾ ವಹಿಸಿದ ಆಸಕ್ತಿಯಿಂದಾಗಿ ಈಗ ಹತ್ತಾರು ಶಾಸನಗಳು ಕಾರ್ಮಿಕರ ಹಾಗೂ ಕೂಲಿಗಾರರ ಹಕ್ಕು

ಬಾಧ್ಯತೆ ಹಾಗೂ ಹಿತರಕ್ಷಣೆಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಲಿವೆ. ಕೆಲಸದ ಹೊತ್ತು ಗೊತ್ತುಗಳು ಮತ್ತು ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ಸ್ಥಳದ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ, ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಕ್ಷೇಮ ಸಂರಕ್ಷಣೆ, ವೇತನ, ಸಾಮಾಜಿಕ ಭದ್ರತೆ (social security), ಕೈಗಾರಿಕಾ ವಿವಾದಗಳು, ಕಾರ್ಮಿಕ ಸಂಘಗಳು, ನೀತಿ ನಿಲುವುಗಳು, ಕಾರ್ಮಿಕ ಆಡಳಿತ ಮತ್ತು ಧೋರಣೆ-ಇವನ್ನೆಲ್ಲಾ ಕುರಿತ ಶಾಸನಗಳು ಜಾರಿಯಲ್ಲಿವೆ.

ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ಗಿರಣಿಗಳಲ್ಲಿ ಇದ್ದಂತೆ ದಕ್ಷಿಣ ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ 'ಕಂಗಾಣಿ' ಪದ್ಧತಿ ಅನುಷ್ಠಾನದಲ್ಲಿತ್ತು. ಬಹುತೇಕ ತೋಟಗಾರರು ತಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಆಳುಗಳನ್ನು ಈ ಕಂಗಾಣಿಗಳ ಅಂದರೆ ಮೇಸ್ತ್ರಿಗಳ ಅಥವಾ ವಲ್ಲಾಳಿಗಳ ಮೂಲಕ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದ ತೋಟದವನಿಗೂ ಆಳುಗಳಿಗೂ ಸಂಬಂಧವೇ ಇರುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಆಳುಗಳನ್ನು ತರುವ, ಅವರನ್ನು ಹೇಗೆಂದರೆ ಹಾಗೆ ನಡೆಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಕೆಲಸ ಕಂಗಾಣಿಯದು. ಈ ಪದ್ಧತಿಗೆ ತುಂಬಾ ಆಕ್ಷೇಪಣೆ ಬಂದಿತು. ಇದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಇಂಡಿಯಾ ಸರ್ಕಾರ 1951ರಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಜಾರಿಗೆ ತಂದಿತು. ಕಂಗಾಣಿ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ತಪ್ಪಿಸುವ ಕೆಲಸ 1951ರಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾಗಿ 1958ರಲ್ಲಿ ಸಂಪೂರ್ಣ ಮಾಡಲ್ಪಟ್ಟಿತ್ತು ; ತೋಟಗಾರರು ತಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಆಳುಗಳನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ನೇಮಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಪದ್ಧತಿ ಬಂತು.

ಮೊದಲಿಗೆ ಆಳುಗಳನ್ನು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸವಿರುವಷ್ಟು ಕಾಲ ನೇಮಿಸಿಕೊಂಡು ವರ್ಷದ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಅವರ ಕೂಲಿನಾಲಿಗಳನ್ನು ತೀರ್ವೆಮಾಡಿ ಮನೆಗೆ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಾರನೆಯ ವರ್ಷ ಹೊಸ ಕರಾರು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ 1947ರ ಕೈಗಾರಿಕಾ ವಿವಾದಗಳ ಕಾನೂನನ್ನು (Industrial Disputes Act 1947) 1957ರಲ್ಲಿ ತೋಟಗಳಿಗೂ ಅನ್ವಯಿಸಿದ ಕಾರಣ ಈ ಪದ್ಧತಿ ತಪ್ಪಿತು. ಈಗ ಆಳುಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯಬೇಕಾದರೆ ಸುಮ್ಮನೆ ತೆಗೆಯುವಂತಿಲ್ಲ. ಅವರಿಗೆ ಕೊಡಬೇಕಾದ ಪರಿಹಾರ ಮುಂತಾದುವುಗಳನ್ನು ಕೊಟ್ಟ ಮೇಲೆಯೇ ತೆಗೆಯುವುದು ಸಾಧ್ಯ.

ಕಾಫಿ, ರಬ್ಬರ್ ಮತ್ತು ಟೀ ತೋಟಗಳ ಕೈಗಾರಿಕೆ ಬಹುಜನ ಕೂಲಿಗಳಿಂದ ನಡೆಯಬೇಕಾದ ಕೆಲಸ. ಯಂತ್ರದ ಉಪಯೋಗ ಈ ಕೈಗಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಹಳ ಕಡಮೆ. ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಆಳುಗಳಿಲ್ಲದೆ ಕೆಲಸ ಸಾಗದು.

ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ದಿನದ ಸರಾಸರಿ ಆಳುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ 1964–65ರಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟಿತ್ತೆಂಬುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಇದು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗುವುದು :[1]

ತೋಟದಲ್ಲಿಯೇ ವಾಸಮಾಡಿಕೊಂಡಿರುವ ಖಾಯಂ ಆಳುಗಳು	1,21,692
ಹೊರಗಡೆ ವಾಸಮಾಡುವ ಖಾಯಂ ಆಳುಗಳು	59,013
ಕೆಲಸವಿದ್ದಾಗ ಮಾತ್ರ ಬಂದು ದುಡಿಯುವ ಹಂಗಾಮಿ ಆಳುಗಳು	55,593
ಒಟ್ಟು	2,36,298

ಮೈಸೂರಿನ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ 1964-65ರಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ದಿನದ ಸರಾಸರಿ ಆಳುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಹೀಗಿತ್ತು :

ಜಿಲ್ಲೆ	ತೋಟದಲ್ಲಿಯೇ ವಾಸವಿದ್ದ ಖಾಯಂ ಆಳುಗಳು	ತೋಟದ ಹೊರಗಡೆ ವಾಸವಿದ್ದು ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಖಾಯಂ ಆಳುಗಳು	ಕೆಲಸವಿದ್ದಾಗ ಮಾತ್ರ ಬಂದು ದುಡಿಯುವ ಆಳುಗಳು	ಒಟ್ಟು
ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು	46,307	12,033	15,012	73,352
ಹಾಸನ	11,656	1,633	5,046	18,335
ಕೊಡಗು	29,160	27,888	14,899	71,947
ಮೈಸೂರು	531	119	30	680
ಶಿವಮೊಗ್ಗ	39	22	64	125
ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ	235	—	—	235
ಇಡೀ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ	87,928	41,695	35,051	1,64,674

ಇವರಲ್ಲಿ ಗಂಡಸರು ಶೇ. ಸುಮಾರು 50, ಹೆಂಗಸರು 44 ಮತ್ತು ಮಕ್ಕಳು 6.

ಇತ್ತೀಚಿನ ಅಂಕಿ ಅಂಶಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ 1974–75 ರಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಸರಾಸರಿ ಆಳುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ದಿನಾ 2,31,208.

---

1. ಆಧಾರ : Coffee Statistics 1964-65 to 1966-67— Published by the Coffee Board.

ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ 1964–65ರಲ್ಲಿದ್ದ ಕಾಫಿಯ ಒಟ್ಟು ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 3,20,570 ಎಕರೆಗಳು. ಅಂದರೆ ಎರಡು ಎಕರೆಗೆ ಒಂದು ಆಳಿನಂತೆ ಇದ್ದಂತಾಯಿತು. ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ 1964–65ರಲ್ಲಿ ಇದ್ದ ಕಾಫಿಯ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 1,87,327 ಎಕರೆಗಳು. ಅಂದರೆ ಒಂದೂವರೆ ಎಕರೆಗೆ ಒಂದು ಆಳಿನಂತೆ ಇದ್ದಂತಾಯಿತು. ಇತ್ತೀಚಿನ ವರದಿಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಇಡೀ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ವಿಸ್ತೀಣ 1,71,535 ಎಕ್ಟಾರ್‌ಗಳು.

ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ವರ್ಷವೆಲ್ಲಾ ಕೆಲಸವಿರುತ್ತದೆ-ಎಲ್ಲಾ ತರಹ ಕೃಷಿಯಲ್ಲೂ ಇರುವಂತೆ. ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ಯುವಾಗ ಹೆಚ್ಚು ಆಳುಗಳು ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಆಗ ಹಂಗಾಮಿಯಾಗಿ ಆಳುಗಳು ಬಂದು ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ದು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಅವರು ಬರುವಾಗ ಹದಿನಾರು ದಿನಗಳಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಭತ್ಯ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲಸ ಉಳಿದರೆ ಅವರವರ ಊರುಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ, ಮತ್ತೆ ಬಂದು ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ದು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಇವರನ್ನು 'ಹದಿನಾರು ದಿನದ ಆಳುಗಳು' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಮೊದ ಮೊದಲಿಗೆ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಥಳದ ಆಳುಗಳನ್ನು ನೇಮಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಅವರು ಸಾಲದೆಹೋದ ಕಾರಣ ಹೊರಗಡೆಯಿಂದ ಆಳುಗಳನ್ನು ಕರೆಸಿಕೊಳ್ಳಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕಾರ್ಕಳ, ಮೂಡಬಿದರೆ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ತಂಗಡಿ ತಾಲೂಕುಗಳಿಂದ, ತುಮಕೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕುಣಿಗಲು ತಾಲೂಕಿನಿಂದ, ಮಂಡ್ಯ ಜಿಲ್ಲೆಯ ನಾಗಮಂಗಲ ತಾಲೂಕಿನಿಂದ, ಹಾಸನ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಚನ್ನರಾಯಪಟ್ಟಣ ತಾಲೂಕಿನಿಂದ ಆಳುಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಈಚೀಚೆಗೆ ಮದ್ರಾಸ್ ಪ್ರಾಂತದ ಚಿತ್ತೂರು ಮತ್ತು ಸೇಲಂಗಳಿಂದಲೂ ಮತ್ತು ತಿರುವಾಂಕೂರು ಕಡೆಯಿಂದಲೂ ಆಳುಗಳು ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಆಳುಗಳಲ್ಲಿ ಬಹು ಮಂದಿ ಕೆಳಜಾತಿಗೆ ಸೇರಿದವರು. ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡದಿಂದ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಅಸ್ಪೃಶ್ಯಜಾತಿಗೆ ಸೇರಿದ ಅಸಲರು, ಮೇರರು, ಮುಂಡಾಲರು, ರಾಣೇರು, ಕರಡರು, ನಲ್ಕೆಯವರು ಮತ್ತು ಕೊರಗರೂ, ಸ್ಪೃಶ್ಯ ಜಾತಿಗೆ ಸೇರಿದ ಬಂಟರು, ಕ್ರೈಸ್ತರು, ಪೂಜಾರಿಗಳು ಮತ್ತು ಬೇರೆ ಕೆಲವು ಜಾತಿಯವರೂ ಇದ್ದಾರೆ. ತುಮಕೂರು, ಮಂಡ್ಯ ಮತ್ತು ಹಾಸನ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಿಂದ ಬರುವ ಆಳುಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಣಜಾರರು ಅಂದರೆ ಲಂಬಾಣಿಗಳು

ಮತ್ತು ಆದಿಕರ್ನಾಟಕರು. ಒಕ್ಕಲಿಗರು ಇತರ ಜಾತಿಯವರು ಬಹಳ ಕಡಮೆ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಡತನವೇ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಹೋಗಲು ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ. ಸ್ವಂತ ಭೂಮಿ ಕಾಣಿ ಇಲ್ಲದವರು ಅಥವಾ ಅಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಇದ್ದವರು ಮಳೆ ಬೆಳೆಗಳು ಸರಿಯಾಗಿ ಆಗದ ಕಾರಣ ಹೊಟ್ಟೆಪಾಡಿಗಾಗಿ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ.

ಮೊದಲಿಗೆ ಈ ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಮೇಸ್ತ್ರಿಗಳು, ರೈಟರುಗಳು ಮತ್ತು ದಲ್ಲಾಳಿಗಳು ಒದಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಸಂಸಾರ ದವರಿಗೆಲ್ಲ ಕಾಫಿ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸವಿದ್ದುದರಿಂದ ಇಡೀ ಒಂದು ಸಂಸಾರ ವನ್ನೇ ನೇಮಕಮಾಡಿ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಕರೆದುಕೊಂಡುಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದಲ್ಲದೆ, ಒಬ್ಬೊಬ್ಬನನ್ನೇ ಕರೆದುಕೊಂಡುಹೋದರೆ ಆತ ಓಡಿಹೋಗುವ ಸಂಭವವಿದ್ದುದರಿಂದ ಇಡೀ ಸಂಸಾರವನ್ನೇ ಕರೆದುಕೊಂಡುಹೋಗಿ ಓಡಿ ಹೋಗುವ ಸಂಭವವನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಕಡಮೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಅನುಕೂಲಸ್ಥ ಜಮೀನುದಾರರೂ ಆಳುಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಕೆಲಸದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದ್ದರು. ಈ ಮೇಸ್ತ್ರಿಗಳು ಅಥವಾ ದಲ್ಲಾಳಿ ಗಳು ಬಹುತೇಕ ಕಾಫಿ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸದಲ್ಲಿದ್ದು ಸಂಬಳ ಪಡೆಯುತ್ತಿದ್ದ ವರು. ಸಂಬಳದ ಜೊತೆಗೆ ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ಸರಬರಾಜು ಮಾಡಿದ್ದಕ್ಕೆ ಸಂಭಾವನೆ (ಕಮಿಷನ್) ಪಡೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಸಂಭಾವನೆ ಒಂದು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬ ಕೂಲಿಯವನು ಸಂಪಾದಿಸುವ ಕೂಲಿಯ ಶೇ. 10 ರಿಂದ ಶೇ. 15ರ ವರೆಗೆ ಇರುತ್ತಿತ್ತು. ಇದರ ಮೇಲೆ ಒಬ್ಬ ಆಳಿಗೆ ಒಂದು ರೂಪಾಯಿನಂತೆ ಮೇಸ್ತ್ರಿಗೆ 'ಭಕ್ಷೀಸ್' ಸಿಗುತ್ತಿತ್ತು. ಕೂಲಿಗಳು ದಿನವಹಿ ತಪ್ಪದೆ ಕೆಲಸಮಾಡುವಂತೆ ಮಾಡಿದರೆ 'ಹಾಜರಿ ಬೋನಸ್' ಎಂದು ಒಬ್ಬ ಕೂಲಿಗೆ 4 ಪೈಗಳಂತೆ ಆಳು ಒದಗಿಸಿದವನಿಗೆ ಕೊಡಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಆಳು ಒದಗಿಸಿದವನಿಗೆ ಒಬ್ಬ ಆಳಿಗೆ ವರ್ಷಕ್ಕೆ 20 ರೂಪಾಯಿಗಳಿಂದ 30 ರೂಪಾಯಿಗಳವರೆಗೆ ಸಿಕ್ಕುತ್ತಿತ್ತು.

ಮೇಸ್ತ್ರಿಗಳು ತೋಟದ ಮಾಲೀಕನಿಂದ 1,000 ದಿಂದ 10,000 ರೂಪಾಯಿವರೆಗೆ ಮುಂಗಡ ಹಣ ಪಡೆದು, ಆಳುಗಳು ಸಿಕ್ಕುವ ಊರುಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ, ಅವರನ್ನು ಪುಸಲಾಯಿಸಿ, ತೋಟಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತೇವೆಂದು ಒಪ್ಪಿದ

ಆಳುಗಳಿಗೆ. ತಲಾ 30 ರೂಪಾಯಿನಿಂದ 50ರವರೆಗೆ ಮುಗುವಳಿ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಹಣದಿಂದ ಆಳುಗಳು ತಮ್ಮ ಸಣ್ಣ ಪುಟ್ಟ ಕೈಸಾಲ ಮೈಸಾಲಗಳನ್ನು ತೀರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು ಅಥವಾ ಬೇರೆ ಖರ್ಚುಗಳಿಗೋಸ್ಕರ ಆ ಹಣವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ದಾರಿ ಖರ್ಚಿಗೆ ಒಂದಿಷ್ಟು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಸಾಲದೆ ಬಂದಾಗ ದಲ್ಲಾಳಿಗಳಿಂದ ಮೇಲೆ ನಾಲ್ಕೈದು ರೂಪಾಯಿಗಳನ್ನು ಕೈಗಡ ಈಸಿಕೊಂಡು ಬಟ್ಟೆ ಬರೆ ಭತ್ಯ ಮುಂತಾದುವುಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೀಗೆ ಮೇಸ್ತ್ರಿ ಹತ್ತು ಇಪ್ಪತ್ತು ಜನರನ್ನು ಒಂದು ಕಡೆ ಕೂಡಿಹಾಕಿ, ಅವರನ್ನು ನಡೆಸಿಕೊಂಡೋ ಅಥವಾ ಬಸ್ಸು ರೈಲಿನ ಸೌಕರ್ಯವಿದ್ದರೆ ಅವುಗಳಲ್ಲೋ ಕರೆದೊಯ್ಯುತ್ತಿದ್ದ. ಒಂದು ವರ್ಷ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡಿದನಂತರ ಆಳು ಸಂಪಾದಿಸಿದ ಕೂಲಿ ಹಣದಲ್ಲಿ ಹಿಂದೆ ಕೊಟ್ಟ ಮುಂಗಡ ಹಣ ಕಳೆದು, ಲೆಕ್ಕ ತೇರೀಜು ಮಾಡಿ, ಉಳಿದ ಹಣವನ್ನು ಅವನ ಕೈಗೆ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಇಡೀ ಸಂಸಾರದವರೆಲ್ಲ ಕೂಲಿಮಾಡಿದರೆ ಮಾತ್ರ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಆಳಿನ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಒಂದಿಷ್ಟು ಹಣ ಉಳಿಯುತ್ತಿತ್ತು. ಹಾಗಿಲ್ಲದೆ ಒಂದು ಸಂಸಾರದಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬಿಬ್ಬರು ಮಾತ್ರ ಕೆಲಸಮಾಡಿ ಕೆಲಸಮಾಡದ ಮಕ್ಕಳುಮರಿಗಳನ್ನು ಸಾಕಬೇಕಾಗಿ ಬಂದಾಗ ಆಳು ಸಂಪಾದಿಸಿದ್ದು ಸಾಲದೆ ಮುಂಗಡವಾಗಿ ಪಡೆದ ಹಣ ಇನ್ನೂ ಬಾಕಿಯಾಗಿಯೇ ಉಳಿಯುತ್ತಿತ್ತು. ಆಗ ಮೇಸ್ತ್ರಿ ಆ ಬಾಕಿಯನ್ನು ತೀರಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಮುಂಗಡ ಹಣ ಕೊಟ್ಟು, ಮುಂದಿನ ವರ್ಷವೂ ಆಳು ತೋಟದಲ್ಲಿ ದುಡಿಯುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಸಂಪಾದಿಸಿದ್ದು ಸಾಲದೆ ವರ್ಷೇ ವರ್ಷ ಸಾಲಮಾಡಿಕೊಂಡು ಜೀವನದುದ್ದಕ್ಕೂ ಸಾಲದಲ್ಲೇ ಮುಳುಗಿ ತೇಲುತ್ತಾ, ಸತ್ತ ಅನಂತರವೂ ಮಕ್ಕಳ ಮೇಲೆ ಅಷ್ಟು ಇಷ್ಟು ಸಾಲದ ಹೊರೆ ಹೇರಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇದೂ ಒಂದು ರೀತಿಯ ಗುಲಾಮಗಿರಿಯೇ. ಇದರಲ್ಲಿ ಬುದ್ಧಿವಂತಿಕೆಯ ಕೈವಾಡವೂ ಇರುವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಮೇಲೆ ನೋಡಲಿಕ್ಕೆ ಆಳಿನ ಉದ್ಧಾರ ಮತ್ತು ಅವನನ್ನು ಸಾಲದಿಂದ ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡುತ್ತೇವೆಂಬ ಮಾತು, ಆದರೆ ವಾಸ್ತವವಾಗಿ ಅವನ ಕುತ್ತಿಗೆಗೆ ಸಾಲದ ಕುಣಿಕೆ.

ಇಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಕಾಫಿ ತೋಟದ ಆಳುಗಳ ಕಷ್ಟ. ಹಿಂದೆ ಕಾಫಿ ತೋಟ

ಗಳಿಗೆ ಹೋಗಲು ಜನ ಅಂಜುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಂಜುವುದು ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾದದ್ದೇ. ಮಲೆನಾಡಿನ ಕಾಫಿ ಕಾನುಗಳಿಗೆ

ಮಲ್ಲಿಗೆಹಿತ್ತಲು	ಹೂವಿನಹಕ್ಕಲು	ಧೂಪದಗಿರಿ
ಮುತ್ತಿನಪುರ	ಸಂಪಿಗೆದಳ	ಗಂಗೆಗಿರಿ
ಗಂಧದಹೊಳೆ	ಜೇನುಸರಿ	ಗೌರೀಕಾನು
ನಂದೀಪುರ	ಆನೆಮಹಲು	ಮಲ್ಲಿಗೆಕಾನು
ತಣ್ಣೀರಳ್ಳ	ಬಾಳೇಕಾನು	ಸಂಪಿಗೋಡು
ಕೋಗಿಲೆಹಳ್ಳ	ಸಂಪಿಗೆಕೊಲ್ಲಿ	ಹೂವಿನಕಾಡು
ಗೌರೀಕೊಲ್ಲಿ	ಬಾಗಮನೆ	ಬಾಳೆಹಿತ್ತಲು
ದೇವರಕಾಡು	ನಾಗಸಂಪಿಗೆ	ಹೂವಿನಹಿತ್ತಲು
ಸಂಪಿಗೆಕಟ್ಟೆ	ನವಿಲಳ್ಳಿ	ತೀರ್ಥಗುಂಡಿ
ಗಿಣಿಮಾವು	ಬೆಟ್ಟದಮಲ್ಲಿಗೆ	ಎಳನೀರುಗುಂಡಿ

ಎಂಬ ಅಂದ ಚೆಂದದ ಹೆಸರುಗಳೇನೋ ಇವೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಹೆಸರು ಕೇಳಿದರೇ ಗಡಗಡ ನಡುಗಿಸುವಂತಹ ಭೀಕರ ಹೆಸರುಗಳೂ ಇವೆ :

ಕರಡೀಕಾನು	ಬಾವಿತಗ್ಗು	ಗೋಣುಕಲ್ಲು
ಚೌಡೀಕಾನು	ಕರೀಕೊಲ್ಲಿ	ನರೀಕಲ್ಲು
ಕತ್ತಲೆಕಾನು	ನೂರುಹಳ್ಳ	ಜಾರುಗಲ್ಲು
ಜಿಗಣೆಕಾನು	ಕರಡೀಗುಡ್ಡೆ	ಹುಲಿಹಡ್ಲು
ಮುಳ್ಳುಕಾಡು	ಗಾಳೀಗುಡ್ಡೆ	ಕೇಡುಗಲ್ಲು
ಭೂತನಕಾಡು	ಹುಲಿಕೊಲ್ಲಿ	ಗಬ್ಬುಗಲ್ಲು
ಗುಮ್ಮನಕಾಡು	ಕೆಂಜಿಗಳ್ಳಿ	ಹುಚ್ಚನಕಟ್ಟೆ
ಹುಲಿಕಾಡು	ಭೂತನಗುಡಿ	ಚಟ್ಟಗಟ್ಟ

ಭೀತಿ ಹುಟ್ಟಿಸುವ ಹೆಸರಿನ ಊರುಗಳು, ಹೊಸ ಜಾಗ, ದಟ್ಟವಾದ ಕಾಡು, ಜೇಯೊಂಬ ಮಳೆ, ಜೊಯ್ ಎನ್ನುವ ಸೂಜಿಮೂತಿಯ ಸೊಳ್ಳೆ, ಮಲೇರಿಯಾ ಮತ್ತು ಪ್ಲೇಗುಗಳ ಪಿಡುಗು–ಈ ಕಾರಣ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಹೋಗಲು ಜನ ಹಿಂಜರಿಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಹೊಟ್ಟೆ ಕೇಳಬೇಕಲ್ಲ ! ಹೊಟ್ಟೆಪಾಡಿಗಾಗಿ ಹೋದವರಲ್ಲಿ ಬಹಳ ಜನ ಹಿಂದಿರುಗಿಬರುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಹಿಂದಿರುಗಬೇಕಾದರೆ ಸಾಲ ಕೊಟ್ಟ ತೋಟದ ಮಾಲೀಕ, ಅವನಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ 'ಸಾಲಗಾರ ಬಿಟ್ಟರೂ ಸಾಕ್ಷಿಗಾರ ಬಿಡ' ಎಂಬಂತೆ ದಲ್ಲಾಳಿ, ಅವರನ್ನು

ಸುಲಭವಾಗಿ ಬಿಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಆಗ ಉಳಿಯುತ್ತಿದ್ದುದು ಒಂದೇ ಒಂದು ದಾರಿ-ರಾತ್ರೋ ರಾತ್ರಿ ಪರಾರಿಯಾಗುವುದು. !

ಮಲೇರಿಯಾ ಹಾವಳಿಯಿಂದ ಹಿಂದೆ ಅಪಾರ ಪ್ರಾಣಹಾನಿಯಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಹುಟ್ಟಿದ ಮಕ್ಕಳು ಬದುಕುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ 1927ರ ಸುಮಾರಿನಲ್ಲಿ ಹೆಂಗಸರನ್ನು ಮಕ್ಕಳೆಷ್ಟು ಎಂದು ಕೇಳಿದರೆ, 'ಅದ್ಯಾರು ಕಂಡೋರು ಆ ಮುಕ್ಕನ್ನ !' ಎಂದು ಅನ್ನುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. 1913ರಲ್ಲಿ ಆಗಿನ ದಿವಾನರಾಗಿದ್ದ ಸರ್ ಎಂ. ವಿಶ್ವೇಶ್ವರಯ್ಯ ಅವರು ಸಕಲೇಶಪುರದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಭಾಷಣದಲ್ಲಿ ಮಲೇರಿಯಾ ಹಾವಳಿ ಕುರಿತು ಹೇಳಿದ ಮಾತುಗಳಿವು : "ಇಕ್ಕೇರಿ, ನಗರ, ಹೆಬ್ಬೆ, ಜಾಗರಾ ಕಣಿವೆ, ಮೂಡಿಗೆರೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಚರಿಸಿ ನೋಡಿದರೆ ಈ ಪ್ರದೇಶಗಳು ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಕಾಲದ ಹಿಂದೆ ಜನಭರಿತವಾಗಿದ್ದುವೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಸ್ಪಷ್ಟವಾದ ಕುರುಹುಗಳು ಕಾಣುತ್ತವೆ. ಎರಡು ಮೂರು ಶತಮಾನಗಳ ಹಿಂದೆ ಮೈದಾನ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕಿಂತ ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿಯೇ ಹೆಚ್ಚು ಜನವಸತಿ ಇದ್ದಂತೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಅದರ ಕುರುಹುಗಳಾಗಿ ಈಗಿರುವ ಅವಶೇಷಗಳೆಂದರೆ ಹಾಳುಬಿದ್ದ ಕೋಟೆ ಕೊತ್ತಲಗಳು, ಹೂತುಹೋದ ಕೆರೆ ಕಟ್ಟೆಗಳು, ಮುರಿದುಬಿದ್ದ ದೇವಸ್ಥಾನಗಳು ಮತ್ತು ಸುಂದರವಾಗಿ ಕೆತ್ತಿದ ವಿಗ್ರಹಗಳು."[1]

ಮೇಸ್ತ್ರಿಗಳು ಏನೇನೋ ಹೇಳಿ ಪುಸಲಾಯಿಸಿ ಆಳುಗಳನ್ನು ಕರೆತಂದರೂ ಅವರು ಮಲೇರಿಯಾ ಹಾವಳಿ, ಆ ಮಳೆ, ಆ ಕಷ್ಟದ ಬಾಳಿನ ಕಾರಣವಾಗಿ ಮುಂಗಡವಾಗಿ ಕೊಟ್ಟ ಹಣ ಸಮೇತ ಪರಾರಿಯಾಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಮೊದಲೇ ಬರೆದುಕೊಟ್ಟ ಛಾಪಾ ಕಾಗದದ ಕರಾರಿನ ಪ್ರಕಾರ ಮಾತಿಗೆ ತಪ್ಪಿದನೆಂದು ಕೋರ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಆಪಾದನೆ ಮಾಡಿದರೆ ಮ್ಯಾಜಿಸ್ಟ್ರೇಟರು (ಆಗ ಅಮಲ್ದಾರ್ ಮ್ಯಾಜಿಸ್ಟ್ರೇಟರು) ಪೋಲೀಸರ ಮೂಲಕ ಆಳನ್ನು ದಸ್ತಗಿರಿಮಾಡಿಸಿ ಹಿಡಿದುತಂದು, ಅವನಿಗೆ ಶಿಕ್ಷೆ ವಿಧಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಲವೊಂದು ಇತ್ತು ಎಂದರೆ ನೀವು ನಂಬಲಾರಿರಿ. ಆದರೆ ಹಾಗೆ ಇತ್ತು.

ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ಕರೆತರುವ ನೆಪದಲ್ಲಿ ಒಂದು ರೀತಿಯ ಗುಲಾಮೀ ವ್ಯಾಪಾರವು ನಡೆಯುತ್ತಿತ್ತೆಂದರೆ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದು. ಮರ್‌ದಾಖ್ ಬ್ರೌನ್

---

[1] Eastern Experiences by Lewin B. Bowring.

(Murdoch Brown) ಎಂಬುವನು ನೀಲಗಿರಿಯಲ್ಲಿ ತೋಟ ಮಾಡಿದ ಪರಂಗಿಯವರಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬ. ಈತ 1798ರಲ್ಲಿ ಕೊಚಿನಿನ ಪೆರಿಯ ವಿಟ್ಟಲ್ ಚಂದು ಎಂಬುವನು ಆಳುಗಳನ್ನು ಕಳುಹಿಸಿಕೊಡಲಿಲ್ಲವೆಂಬ ಕಾರಣದ ಮೇಲೆ ಅವನನ್ನು ತರಾಟೆಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡನೆಂದೂ, ಚೌಘಾಟಿನಲ್ಲಿದ್ದ ದರೋಗನೊಬ್ಬನಿಗೆ ಓಡಿಹೋದ ಆಳುಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದು ಹಿಂದಿರುಗಿ ಕಳುಹಿಸಿಕೊಡಬೇಕೆಂದೂ ಹೇಳಿದ ದಾಖಲೆಗಳಿವೆ. ಬ್ರೌನನ ಬಳಿ ಕೆಲವು ಸಿಲೋನ್ ಆಳುಗಳೂ ಇದ್ದರಂತೆ. ನೀಲಗಿರಿಗೆ ಕಾಫಿ ಮಾಡಲು 1865ರಲ್ಲಿ ಬಂದು, ಮಲೇರಿಯಾ ಹಾವಳಿಗೆ ಸಿಕ್ಕಿ, ತೋಟದ ತಂಟೆ ಬೇಡ ಎಂದು ಹಿಂದಿರುಗಿದ ಎಡ್ವರ್ಡ್ ಲೆಸ್ಲಿ ಆರ್ನಾಲ್ಡ್ (Edward Leslie Arnold) ಎಂಬುವನು ಚೀನೀ ಕೆಲಸಗಾರರು ಇದ್ದುದನ್ನು ತಾನು ಕಂಡೆನೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಬಹುಶಃ ಟೀ ತೋಟ ಮಾಡಲು ಚೀನಾದಿಂದ ಆಳುಗಳನ್ನು ಕರೆಸಿಕೊಂಡಿರಲು ಸಾಧ್ಯ.

ದೇಶೀಯ ಜನರನ್ನು ಗುಲಾಮರಂತೆ ಕೊಂಡು ಮಾರುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಮತ್ತೊಂದು ದಾಖಲೆಯಿದೆ. ಅದೇನೆಂದರೆ, ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಮರ್ಡಾಖ್ ಬ್ರೌನ್ ಎಂಬುವನು ಆಗಿನ ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಕಮಿಷನರಿಗೆ ಬರೆದ ಪತ್ರ. ಆ ಪತ್ರದಲ್ಲಿ ಬ್ರೌನನು 'ಹೊಲೆಯರನ್ನು (pooliars) ಕೊಂಡುಕೊಳ್ಳುವುದನ್ನು ಮುಂದುವರಿಸಬೇಕೇ ಬೇಡವೆ ?' ಎಂದು ಕೇಳಿದನಂತೆ. ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಸರಕಾರಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸಿದ ವರದಿಯಲ್ಲಿ ಕಮಿಷನರು ಈ ವಿಷಯವನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದರು. ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಸಂದೇಹ ಬಂದು ಇದರ ಅರ್ಥವೇನೆಂದು ವಿವರಣೆ ಕೇಳಿತು. ಪ್ರತಿಯಾಗಿ ಕಮಿಷನರು ಬ್ರೌನನನ್ನು ಕೇಳಿದರು. ಇದಕ್ಕೆ ಉತ್ತರವಾಗಿ ಬ್ರೌನ್ ಹೊಲೆಯರನ್ನು ಅವರ ಯಜಮಾನರಿಂದ ಕೊಂಡುಕೊಳ್ಳುವುದು ಹಳೆಯ ಪದ್ಧತಿಯೆಂದೂ, ತಾನೂ ಅದನ್ನೇ ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದಾಗಿಯೂ ತಿಳಿಸಿ, ತನ್ನ ವರ್ತನೆ ಸರಿಯೆಂದು ಸಮರ್ಥಿಸಿದನಂತೆ. ಇದನ್ನು ಕೇಳಿ ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಸರಕಾರಕ್ಕೆ ಅಚ್ಚರಿಯಾಯಿತು. ಕೂಡಲೇ ಅದನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸುವಂತೆ ಆಜ್ಞೆ ಮಾಡಿತು.

ರಾಬರ್ಟ್ ಹೆಚ್. ಎಲಿಯಟ್ ಎಂಬುವನು 1856ರಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡಲು ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಿಂದ ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಇದ್ದ ತೋಟದ ಆಳುಗಳ

ವಿಷಯ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಆಗ ಕೂಲಿಗಳಿಗೆ ತಿಂಗಳಿಗೆ 2 ರೂಪಾಯಿ ಅಂದರೆ 4 ಷಿಲಿಂಗ್ 6 ಪೆನ್ನಿ ಕೂಲಿ ಇತ್ತೆಂದೂ, ಇದು 1894ರಲ್ಲಿ 7 ರೂಪಾಯಿಗೆ ಏರಿತೆಂದೂ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಆತ ಮತ್ತೂ ಹೇಳುವುದೇನೆಂದರೆ :

ಮೊದಲಿಗೆ ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡುವ ಆಳುಗಳಿಗೆ ಮುಂಗಡವಾಗಿ ಹಣ ಕೊಡಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಈ ಹಣವನ್ನು ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡಿ ತೀರಿಸಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಕೂಲಿಗಳಿಗೇ ಅಲ್ಲದೆ ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ತರುವ ಮೇಸ್ತ್ರಿಗಳಿಗೂ ಹಣ ಕೊಡಬೇಕಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಈ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದ ತೋಟಗಾರರಿಗೆ ಕಿರುಕುಳವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಕೂಲಿಗಳು ದಗಾಹಾಕುವ ಹವ್ಯಾಸ ಕಲಿತರು. ಜೊತೆಗೆ ಸರ್ಕಾರದ ಅಧಿಕಾರಿಗಳಿಗೆ ತಲೆನೋವು. ಇದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಸರಕಾರ 1859ರಲ್ಲಿ ಆಕ್ಟ್ 13 (Act XIII of 1859) ಎಂಬ ಕಾಯಿದೆ ಪಾಸಾಡಿತು. ಈ ಕಾಯಿದೆ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ದುಷ್ಟ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ತಪ್ಪಿಸುವುದರ ಬದಲು, ತಪ್ಪು ಮಾಡಿದವರಿಗೆ ಶಿಕ್ಷೆ ವಿಧಿಸುವುದಕ್ಕೆ ದಾರಿಮಾಡಿಕೊಟ್ಟಿತು. 'ಇದು ಸರಿಯಲ್ಲ. ತಪ್ಪು ಮಾಡದಂತೆಯೇ ಕಾನೂನು ಮಾಡುವುದು ಆವಶ್ಯಕ. ಆದ್ದರಿಂದ 1859ರ ಕಾಯಿದೆಗೆ ತಿದ್ದುಪಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಸಬೇಕೆಂದು' ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳು ಒತ್ತಾಯ ಮಾಡಿದರು. 1892ರಲ್ಲಿ ವೈಸ್‌ರಾಯರು ಮೈಸೂರಿಗೆ ಬಂದಾಗ ಈ ಬಗ್ಗೆ ಸೂಕ್ತ ಭರವಸೆ ನೀಡಿದರು. ಆದರೆ ಕೂಲಿಯವರು ಕೈಗೆ ಸಿಕ್ಕಿದರೆತಾನೆ ಅವರಿಗೆ ಶಿಕ್ಷೆ ವಿಧಿಸುವುದು ! ಅದರ ಬದಲು ಕೂಲಿಯವರು ರಿಜಿಸ್ಟರು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕೆಂಬ ಸಲಹೆಯನ್ನು ನಾನು ಮುಂದಿರಿಸಿದೆ. ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಇಂಡಿಯಾದ ಕೂಲಿ 'ನೇಟಿವ್' ರಾಜ್ಯಕ್ಕೆ ಓಡಿಹೋದರೆ ವಾರಂಟ್ ಮೇಲೆ ಹಿಡಿದು ತರಬಹುದಾಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ನೇಟಿವ್ ರಾಜ್ಯದಿಂದ ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಓಡಿಹೋದರೆ ಹಾಗೆ ಮಾಡುವಂತಿರಲಿಲ್ಲ. ಅದಕ್ಕೆ ರೆಸಿಡೆಂಟರ ಅಪ್ಪಣೆ ಬೇಕಿತ್ತು. ಅಪ್ಪಣೆ ಇಲ್ಲದೆ ದಸ್ತಗಿರಿ ಮಾಡುವ ಅಧಿಕಾರ ನೀಡಬೇಕೆಂಬುದೇ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳ ಬೇಡಿಕೆಯಾಗಿತ್ತು.

ಈ ಬೇಡಿಕೆ ಏನಾಯಿತೆಂದು ತಿಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಅಂತೂ ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಹತೋಟಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಲು ತೋಟದ ಮಾಲೀಕರು ಬಹಳ ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದರೆಂಬುದೂ, ಅವರ ಅಗ್ಗದ ದುಡಿಮೆಯಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ತಾವು ಕಾಫಿ ತೋಟದಿಂದ ಹಣ ಸಂಪಾದಿಸುವುದು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲವೆಂದು ತೋಟಗಾರರಿಗೆ ಮನವರಿಕೆಯಾದುದೂ ಸ್ಪಷ್ಟ.

ಒದಗುವ ಕಷ್ಟನಷ್ಟಗಳಿಗೆಲ್ಲಾ ಯಾವಾಗಲೂ ಆಳುಕಾಳುಗಳನ್ನು ದೂರುವುದು ಸ್ವಾಭಾವಿಕ. ಈಗಲೂ ತೋಟದ ಮಾಲೀಕರೂ ಕಾರ್ಖಾನೆಯ ಮಾಲೀಕರೂ ಹಾಗೆಯೇ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಆಳುಗಳಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಕೂಲಿಗಳಲ್ಲಿ ತಪ್ಪಿಲ್ಲವೆಂದಲ್ಲ. ಆದರೆ ತೋಟದ ಅಥವಾ ಕಾರ್ಖಾನೆಯ ಮಾಲೀ

ಕರಲ್ಲಿ ಯಾವ ತಪ್ಪೂ ಇಲ್ಲ ಎನ್ನುವಂತಿಲ್ಲ. ಈಗ ಆಳುಗಳ ಹಿತರಕ್ಷಣೆಗೆ ಅನೇಕ ಕಾನೂನುಗಳಾಗಿವೆ. ಒಂದು ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಬಹುತೇಕ ಕಾನೂನುಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕೂಲಿಗಳ ಪರವಾಗಿಯೇ ಇವೆಯೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಆದರೆ ಇದಕ್ಕೆಲ್ಲಾ ಆಳುಗಳನ್ನು ಹಿಂದೆ ಮಾನವೀಯತೆಯಿಂದ ನೋಡದೆ ಮೃಗಗಳೋಪಾದಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತಿದ್ದುದೇ ಕಾರಣ. ಈಗಲೂ ಕಾನೂನಿನಂತೆ ಒದಗಿಸಬೇಕಾದ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಎಷ್ಟೋ ಜನ ಮಾಲೀಕರು ಒದಗಿಸಿ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ಹೇಳುವಂತಿಲ್ಲ. ಹೀಗಿರುವಾಗ, ಹಿಂದೆ ಏನೂ ಸೌಕರ್ಯಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ, ಆಳುಗಳನ್ನು ದನಕರುಗಳಂತೆ ಕಾಣುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ, ಈಗ ಆಳುಗಳನ್ನು ದೂಷಿಸುವಂತೆ ಆಗಲೂ ದೂಷಿಸುತ್ತಿದ್ದುದನ್ನು ನೋಡಿದರೆ ಆಶ್ಚರ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಬಹುಶಃ ಇನ್ನೊಬ್ಬರನ್ನು ದೂಷಿಸುವುದು ಮಾನವನ ಹುಟ್ಟುಗುಣವೋ ಏನೊ !

ಆರ್. ಜಿ. ಫಾಸ್ಟರ್ ಎಂಬುವರೊಬ್ಬರು 1896ರಲ್ಲಿ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಿಂದ ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ ಬಂದರು. ಕರ್ಕಿಕೊಂಡ ಎಸ್ಟೇಟಿನ ಮ್ಯಾನೇಜರಾಗಿ, ಆಮೇಲೆ ಕ್ಲಿಫರ್ಡ್ ಮೋರ್ಗದ್ದೆ (Clifford Morgadde) ಎಂಬುವರೊಡನೆ ಪಾಲುದಾರರಾಗಿದ್ದರು. ಮೊದಲ ವರ್ಷ ಆರ್. ಜಿ. ಫಾಸ್ಟರ್ ಅವರಿಗೆ ತಿಂಗಳಿಗೆ 30 ರೂಪಾಯಿ ಸಂಬಳ. ಫಿಲಿಪ್ ಜೇಮ್ಸ್ ಕೊಯೆಲ್ಹೋ (Philip James Coelho) ಎಂಬುವರು ಅವರ ರೈಟರ್ (writer). ಈ ರೈಟರ್ ಮದ್ರಾಸ್ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಪದವೀಧರ. ಸಂಬಳ ತಿಂಗಳಿಗೆ 200 ರೂಪಾಯಿ ಇತ್ತಂತೆ. ಜೂನಿಯರ್ ಯೂರೋಪಿಯನ್ ಅಸಿಸ್ಟೆಂಟ್‌ರಿಗೂ 150 ರೂಪಾಯಿನಿಂದ 300. ರೂಪಾಯಿ ಸಂಬಳ ಬರುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕೊಯೆಲ್ಹೋ ಅವರಿಗೆ . 200 ರೂಪಾಯಿ ಸಂಬಳ ಇದ್ದುದು ಅವರ ಯೋಗ್ಯತೆಯನ್ನು ಎತ್ತಿ ಸಾರುತ್ತದೆ. ಅವರು ಇಂಗ್ಲಿಷಿನಲ್ಲಿ ಕಾಗದ ಪತ್ರಗಳನ್ನು ತುಂಬ ಸೊಗಸಾಗಿ ಬರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು; ಧಣಿಗೆ ನಂಬಿಕಸ್ತರಾಗಿ ನಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು.

ಫಾಸ್ಟರ್ 1926ರಲ್ಲಿ ರಜೆಯ ಮೇಲೆ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿಗೆ ಹೋದಾಗ ಅವರಿಗೆ ಕೊಯೆಲ್ಹೋ ಬರೆದ ಮೂರು ಪತ್ರಗಳು ಸಿಕ್ಕಿವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಆಳುಗಳನ್ನು ಕುರಿತ ಮತ್ತು ಆಗಿನ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳ ಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಕುರಿತ

ಮಾತುಗಳು ಭಾರಿ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿವೆ. 1926ರ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ 21 ರಂದು ಬಾಳೂರು ಎಸ್ಟೇಟಿನಿಂದ ಕೊಯೆಲ್ಹೋ ಬರೆದ ಪತ್ರವೊಂದನ್ನು ಓದಿ :

ಸಾಹೇಬರು ತೋಟ ಬಿಟ್ಟಮೇಲೂಎಲ್ಲಾ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಡೆದುಕೊಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ. ಆದರೆ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರಿನಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಲೆ ಕಸಾಲೆಗಳ ಸುರಿಮಳೆ. ಕೂಲಿಗಳಿಗೆಲ್ಲ ರಕ್ತಬೇಧಿ, ಜ್ವರ, ಅತಿಸಾರ ಹಾಗೂ ಹೊಟ್ಟೆನೋವು. ಮಲೇರಿಯಾ ಕೂಡ ಸಾಕಷ್ಟು ಇದೆ. ಈ ಕಾರಣಗಳಿಂದ ಹುಲುಸಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಕಳೆಯನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಜಾಗ್ರತೆ ತೆಗೆಸಲು ಅಡ್ಡಿಯಾಗಿದೆ. ಕಳೆ ಬೆಳೆಯಲು ಹಗಲೂ ರಾತ್ರಿ ಸುರಿಯುತ್ತಿರುವ ಮಳೆ ತುಂಬಾ ಸಹಾಯಕವಾಗಿದೆ.

....ಸಾಹೇಬರು ಇಲ್ಲಿಯ ಕೆಲಸದ ಬಗ್ಗೆ ಅಥವಾ ಬೆಳೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಏನೂ ಯೋಚನೆಮಾಡಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ. ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಮದುವೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ನಡೆಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗುವಂತೆ ನಡೆಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ದೇವರು ಸದ್ಯ ಈಗಿರುವಷ್ಟು ಕೂಲಿ ಆಳುಗಳು ಮುಂದೆಯೂ ಇರುವಂತೆ ಅನುಗ್ರಹಿಸಿದರೆ ಸಾಕು. ಷೇಕನ ಕಡೆ ಆಳುಗಳೇ ಇಲ್ಲ– ಕೆಲವು ಮೇಸ್ತ್ರಿಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ. ಅರ್ಮ್ಸ್ಟ್ರಾಂಗ್ ಸಾದೂ ಅದೇ ಗತಿ. ಫಾದರ್ ಕೊರ್ಟಿ (Father Corti) ಕಡೆಯ ಹೊಸ ಮೇಸ್ತ್ರಿಯನ್ನು ನೇಮಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ಆತ 1,000 ರೂಪಾಯಿ ಮುಂಗಡ ಕೊಟ್ಟರೆ 40 ಜನ ಆಳುಗಳನ್ನು ಕರೆತರುತ್ತೇನೆಂದು ಹೇಳಿದ. ಇದಕ್ಕೆ ನಾನು, 'ಆಳುಗಳನ್ನು ಮೊದಲು ಕರೆದು ತಾ. ಒಂದೆರಡು ವಾರ ಕೆಲಸ ಮಾಡಲಿ, ಆಮೇಲೆ ಮುಂಗಡ ಕೊಡುತ್ತೇನೆ' ಎಂದು ಹೇಳಿದೆ. ಈ ಆಳುಗಳು ಬ್ರೂಕ್ ಬಾಂಡ್ ಕಂಪನಿಯ ಮೋರ್ಗನ್ವ್ದೆ ಟೀ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡುತ್ತಿದ್ದು, ಬೇಡ ಎಂದು ತೆಗೆದುಹಾಕಲ್ಪಟ್ಟವರು. ನಾನು, ಈ ಆಳುಗಳನ್ನು ನೇಮಿಸಿಕೊಂಡೆ. ಇವರು ಫಾದರ್ ಕೊರ್ಟಿ ಮತಾಂತರಗೊಳಿಸಿದ ಮಾರಿಹೊಲೆಯರು. 23 ಆಳುಗಳು ಬಂದು 'ಕರ್ಚಿಗೆ' (kerch) ಎಂದು ಹೇಳಿ 85 ರೂಪಾಯಿ ಈಸಿಕೊಂಡರು. ಎರಡು ವಾರಗಳ ತನಕ ನಾಲ್ಕು ಜನ ಇಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಜನ ಅಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡಿ; ಒಂದು ದಿನ ನಡು ರಾತ್ರಿ ಮಾಯವಾದರು. ಮೇಸ್ತ್ರೀ ಮಾತ್ರ ಇಲ್ಲೇ ಇದ್ದಾನೆ. 'ಅವರನ್ನ ಹಿಡಿದು ಕೊಂಡೇ ಬರ್ತೀನಿ. ಬಿಡೋದಿಲ್ಲ!' ಎಂದು ಷೇಕ್ ಬ್ಯಾರಿಯ ಹಾಗೆ ಬಡಾಯಿ ಕೊಚ್ಚುತ್ತಿದ್ದಾನೆ. ಆಳುಗಳು ಮಾಡಿರುವ ಕೆಲಸ 18 ರೂಪಾಯಿಯಷ್ಟು ಆಗುತ್ತದೆ. ಇನ್ನು 65 ರೂಪಾಯಿಗೆ ನಾಮಹಾಕಿದ್ದಾರೆ. ಫಾದರ್ ಕೊರ್ಟಿಯವರಿಗೆ ಈ ವಿಚಾರ ತಿಳಿಸಿದ್ದೇನೆ.

ಸದ್ಯ ಮಿಸ್ಟರ್ ಬೋವರ್ (Mr Bower) ಅವರು ಮೇಸ್ತ್ರಿಗೆ 1,000 ರೂಪಾಯಿ ಮುಂಗಡ ಕೊಡುವ ಮೊದಲೇ ಹೀಗಾಯಿತು. ಬೋವರ್ ಇನ್ನೇನು ಹಣ ಕೊಟ್ಟುಬಿಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಆಗ ನಾನು ಅವರ ಕೈತಡೆದು 'ಒಂದೆರಡು ವಾರ ನೋಡಿ' ಎಂದು ಹೇಳಿದೆ. '30 ಆಳುಗಳಿಗೆ ಮೇಸ್ತ್ರಿ ಅಡ್ವಾನ್ಸ್ ಕೇಳಿದ್ದಾನೆ. ಅಷ್ಟು ಆಳುಗಳನ್ನು ತರುವವರೆಗೆ ಅಡ್ವಾನ್ಸ್ ಕೊಡುವುದನ್ನು ನಿಧಾನಮಾಡಿ' ಎಂದು ನಾನು ಹೇಳಿ, ಅವರ ಕೈತಡೆದೆ. ಷೇಕ್ ಬ್ಯಾರಿ ನಮಗೆ ಏನು ಮಾಡಿದ ಎಂದು ನನಗೆ ಗೊತ್ತಿದೆ.

ಈಗಲೂ ಪಕೀರ ಬ್ಯಾರಿಯ ಮೂಲಕ ಏನಾದರೂ ಗಿಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಿಕ್ಕೆ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡುತ್ತಲೇ ಇದ್ದಾನೆ. ಆದರೆ ಅವನ ಬಲೆಗೆ ಅಷ್ಟು ಸುಲಭವಾಗಿ ಬೀಳುವಂಥ ಸಾಹೇಬರಲ್ಲ ಬೋವೆರ್ ಅವರು. ಬೋವೆರ್ ಅವರಿಗೆ ಮೇಸ್ತ್ರಿ ಕಾಗದ ಬರೆದು, 'ನಾನು ಕಾಯಿಲೆ ಮಲಗಿದ್ದೇನೆ. ಕಾಯಿಲೆ ಬಿದ್ದಾಗ ಕೂಲಿಗಳು ಕೈಕೊಟ್ಟುಬಿಟ್ಟರು. ನನ್ನ ಪರ ವಾಗಿ ಪಕೀರ ಬ್ಯಾರಿ ಎಸ್ಟೇಟಿನಲ್ಲಿರುವಂತೆ ಹೇಳಿದ್ದೇನೆ. ಅಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿ ಚೆಲ್ಲಾಪಿಲ್ಲಿಯಾಗಿರುವ ಆಳುಗಳನ್ನು ಕೂಡಿಹಾಕಿ ಬಾಳೂರಿಗೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಬರುವಂತೆ ಅವನಿಗೆ ತಿಳಿಸಿದ್ದೇನೆ. ನನಗೆ ಕೊಟ್ಟಿರುವ 5,000 ರೂಪಾಯಿ ಅಡ್ವಾನ್ಸ್ ಹಣವನ್ನು ವಾಪಸು ಕೊಡಲೇ ಬೇಕೆಂದು ನೀವು ಹಠ ಹಿಡಿದರೆ ಓಡಿಹೋದ ಕೂಲಿಯವರನ್ನು ಹಿಡಿದುಕೊಂಡು ಬರಲು ನೀವು ಪಕೀರ ಬ್ಯಾರಿಗೆ ಎಲ್ಲಾ ರೀತಿಯ ಸಹಾಯವಮಾಡಬೇಕಾಗಿ ಬೇಡುತ್ತೇನೆ' ಎಂದು ಹೇಳಿಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ.

ತನ್ನ ಹೊಸಮನೆಗೆ ಪಕೀರ ಬ್ಯಾರಿ ಬಂದು ಇರದಂತೆ ನಾನು ಕಾವಲು ಇಟ್ಟಿ ದ್ದೇನೆಂದೂ ಕಾಗದದಲ್ಲಿ ಬರೆದಿದ್ದಾನೆ. ಈ ತರಹ ನಿರಾಧಾರವಾದ ಹಾಗೂ ಸುಳ್ಳು ಪೊಳ್ಳು ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಮಿಸ್ಟರ್ ಬೋವೆರ್ ಅವರಿಗೆ ಬರೆದಿರುವ ಕಾಗದದಲ್ಲಿ ಬೊಗಳಿ ಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ. ಹೇಗಾದರೂ ಇನ್ನಷ್ಟು ದುಡ್ಡು ಗಿಟ್ಟಿಸಿಕೊಂಡು ಈಸಿಕೊಂಡಿರುವ 5,000 ರೂಪಾಯಿ ಹಿಂದಿರುಗಿ ಕೊಡುವ ಮತ್ತು ಓಡಿಹೋದ ಆಳುಗಳನ್ನು ಕರೆದು ಕೊಂಡುಬರುವ ಆಸೆ ಹುಟ್ಟಿಸುವುದು ಷೇಕ್ ಬ್ಯಾರಿಯ ಉದ್ದೇಶ. ಮಾಪಿಳ್ಳೆ (Mopla) ಎಲ್ಲಿಯಾದರೂ ಮಾಪಿಳ್ಳೆಯೇ. ಏನೇ ಮಾಡಿದರೂ ಅವನು ತನ್ನ ಚರ್ಮದ ಬಣ್ಣ ಬದಲಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಿಕ್ಕಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಮಳೆ ಬಹಳ. ಬೆಳೆ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ. ಎಲ್ಲೆಲ್ಲೂ ಕಾಯಿಗಳೇ. ನವೆಂಬರ್ ತಿಂಗಳ ಮಧ್ಯೆ ಬೆಳೆ ಕಟಾವಿಗೆ ಬರಬಹುದು.

ನನ್ನ ಪತ್ರ ನೋಡಿ ಸಾಹೇಬರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಿಟ್ಟಾಗಬಹುದು. ಆದರೂ ಬಹಳ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿದೆ ಎಂದು ನನ್ನ ಭಾವನೆ. ಇರುವ ವಿಚಾರವನ್ನೆಲ್ಲಾ ತಿಳಿಸದೆ ಇರಲಾರೆ. ಮುಂದಿನ ಕಾಗದದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ತಿಳಿಸುತ್ತೇನೆ.

ಮ. ಮಾ: ಎತ್ತುಗಳು ಮೊದಲಿಗಿಂತ ಚೆನ್ನಾಗಿವೆ. ಕುದುರೆಗಳೂ ಚೆನ್ನಾಗಿವೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಒಕ್ಕಣ್ಣನನ್ನು ಗೂರ್ಗಹಳ್ಳಿಗೆ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸಿದ್ದಾರೆಂದು ತೋರುತ್ತದೆ. ಕಂದುಬಣ್ಣದ ಹೆಣ್ಣು ಕುದುರೆ ಇಲ್ಲಿದೆ. ಆ ತೋಗಲ ಶುದ್ಧ ಕಳ್ಳಬಡವ. ಗುಡಿಸಲಿ ನಲ್ಲಿ ಕುಳಿತು ಕಾಲ ಹಾಕಿ, ದಿನಾ ಸಂಬಳ ಜೇಬಿಗೆ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾನೆಯೇ ಹೊರತು ಕುದುರೆಗಳನ್ನು ನೋಡುತ್ತಲೇ ಇಲ್ಲ. ಇನ್ನೊಬ್ಬ ಹುಡುಗ ಇದ್ದುದರಲ್ಲಿ ಪರವಾಯಿಲ್ಲ.

ಇನ್ನು ಮನೆಯ ಆಳುಕಾಳುಗಳು ಸುಖವಾಗಿ ಕಾಲಕಳೆಯುತ್ತಾ ಇದ್ದಾರೆ. ಇವರು ತಮ್ಮ ಜೀವಮಾನದ ಬಹು ಕಾಲವನ್ನು ಬೆಚ್ಚನೆಯ ಹಾಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಮಲಗಿ ಕಳೆದುಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಫಿಲಿಪ್ ದಾಸ್ ರಜೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೆಂಡತಿ ಜೊತೆ ಕೊಪ್ಪಕ್ಕೆ ಹೋಗಿದ್ದಾನೆ. 'ಪಣತ'ಕ್ಕೆ ಮರದ ಕೆಲಸ ಏನೂ ಮಾಡಿಲ್ಲ ಇನ್ನು.

ನನ್ನ ಇಸಬು ತುಂಬಾ ತಾಪತ್ರಯ ಕೊಡುತ್ತಿದೆ. ಸರ್ಸಪರಿಲ್ಲಾ ತೆಗೆದುಕೊಂಡರೂ ಗುಣವಿಲ್ಲ. ಇದು ನನಗೆ ಬಹಳ ಆಲೋಚನೆಗೆ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿದೆ. 'ನಿನ್ನ ಇಸಬು ಹೇಗಿದೆ ?' ಎಂದು ಸಾಹೇಬರು ನನ್ನ ಯೋಗಕ್ಷೇಮ ವಿಚಾರಿಸಿದ್ದಕ್ಕಾಗಿ ವಂದನೆಗಳು. ಯಾವಾಗಲೂ ಸಾಹೇಬರಿಗೆ ದೇವರು ಸುಖವನ್ನೇ ಕರುಣಿಸಲಿ ಎಂದು ಹಾರೈಸುತ್ತೇನೆ.

ಅಕ್ಟೋಬರ್ 12ರಂದು ಬರೆದ ಮತ್ತೊಂದು ಪತ್ರ :

ಪಾರ್‌ಲಾಕ್ (Porlock) ಪೋಸ್ಟಾಫೀಸಿನ ಮುದ್ರೆಯಿರುವ 22ನೆಯ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ ತಾರೀಕಿನ ಪೋಸ್ಟ್‌ಕಾರ್ಡ್ ತಲುಪಿತು. ನನ್ನ ಆರೋಗ್ಯದ ಬಗ್ಗೆ ಬಹಳ ವಿಚಾರಿಸಿದ್ದೀರಿ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ತುಂಬಾ ವಂದನೆಗಳು. ನನ್ನ ಆರೋಗ್ಯ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ. ನನ್ನಲ್ಲಿ ಶಕ್ತಿ ಇರುವಷ್ಟು ನಾನು ದುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದೇನೆ....

ಪೇಕ್ ಬ್ಯಾರಿ ಬಳಿ ಕೂಲಿಗಳೇ ಇಲ್ಲ. ಇರುವಷ್ಟು ಜನರನ್ನು ಬೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಎಣಿಸಿಬಿಡಬಹುದು. ಅವರೂ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದರೆ ಮಾಡಿದರು, ಬಿಟ್ಟರೆ ಬಿಟ್ಟರು. ಅವನ ಭಾವ (brother-in-law) ಫಕೀರ ಬ್ಯಾರಿಗೆ-ಆ ಕೇಡಿಗೆ–ಮೂರು ತಿಂಗಳ ಕಠಿಣ ಶಿಕ್ಷೆ ವಿಧಿಸಿ ಜೈಲಿಗೆ ಹಾಕಿದ್ದಾರೆ. 'ಫಾದರ್ ಕೋರ್ಟ್ ಕೇಸಿ'ನಲ್ಲಿ ಅಪಹರಣ (abduction) ಮಾಡಿದ್ದಕ್ಕಾಗಿ ಈ ಶಿಕ್ಷೆ. ಪೇಕ್ ಬ್ಯಾರಿ ಹಿಂದೆ ಸಾವಿರಾರು ರೂಪಾಯಿ ದುಡ್ಡು ತಿಂದದ್ದು ಸಾಲದೆ, ಈಗ ಇಲ್ಲಿ ಬಂದು ಹೊಸ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಂಡತಿ ಮಕ್ಕಳ ಸಮೇತ ಇದ್ದುಕೊಂಡು, ಬೋವರ್‌ರಿಂದ ಇನ್ನಷ್ಟು ಹಣ ಕೀಳಲು ಏನೇನೋ ಸಂಚು ಹೂಡುತ್ತಿದ್ದಾನೆ. ಆದರೆ ಬೋವೆರ್ ಅಷ್ಟು ಸುಲಭವಾಗಿ ಆಗಿಯುಬಹುದಾದ ಅಡಕೆಯಲ್ಲ.

ಅಹಮ್ಮಾ ಬಳಿ ಹತ್ತು ಹನ್ನೆರಡು ಜನ ಕೂಲಿಗಳಷ್ಟೇ ಇರುವುದು. ಅವರು ಏನೂ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಅಂತು ಹಾಗೂ ಹೀಗೂ ಮಾಡಿ ಜುಲೈ ತಿಂಗಳ ಸಂಬಳ, ಕೂಲಿಯ ಮೇಲೆ ತಲಾ ಅರ್ಧಾಣೆ ಕಮಿಷನ್–ಇವೆಲ್ಲವುಗಳಿಂದ ನೂರಾರು ರೂಪಾಯಿ ಗಿಟ್ಟಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ.

ಬೋವರ್ ಅವರು ತಮ್ಮ ಸಂಸಾರ ಸಮೇತ ಪ್ರತಿ ಶನಿವಾರ ಬಂದುಹೋಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ; ತೋಟದ ಕಡೆ ಬಹಳ ನಿಗಾ ತೋರಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ದಯವಿಟ್ಟು ಮಿಸ್ಟರ್ ಲಂಡ್ (Mr. Lund) ಅವರಿಗೆ ನನ್ನ ಗೌರವಗಳನ್ನೂ, ಅವರ ಇಬ್ಬರು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ನನ್ನ 'ಸಲಾಮ್'ಗಳನ್ನೂ ತಿಳಿಸಿ. ಆ ಇಬ್ಬರು ಮಕ್ಕಳು– ಹುಡುಗ ಹುಡುಗಿ ಜಸ್ಸೊ ಮತ್ತು ಬಾಬಾ–ಈಗ ಬೆಳೆದು ದೊಡ್ಡವರಾಗಿರಬಹುದು. ಅವರು ಫೆರ್ನ್–ಹಿಲ್ ಸರ್ರಿ (Fern-hill Surrey)ಯಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ. ಸಾಹೇಬರು ಅವರನ್ನು ಹುಡುಕಲು ಸಾಧ್ಯವೊ ಹೇಗೊ ಕಾಣೆ."

ನವೆಂಬರ್ 23ನೆಯ ತಾರೀಕು ಬರೆದ ಮೂರನೆಯ ಕಾಗದ ಹೀಗಿದೆ :

ನವೆಂಬರ್ 1ನೆಯ ತಾರೀಕು ಸಾಹೇಬರು ಬರೆದ ಪತ್ರ ತಲುಪಿತು. ತುಂಬಾ

ಮಂದನೆಗಳು. ಅಕ್ಟೋಬರ್ ತಿಂಗಳ ಕೊನೆಯವರೆಗೆ ಮಳೆ 130 ಅಂಗುಲ. ಈ ತಿಂಗಳು 1ನೆಯ ತಾರೀಕಿನಿಂದ ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ 25 ಸೆಂಟುಗಳು ಅಷ್ಟೆ. ಮಳೆ ಇದ್ದಕ್ಕಿದ್ದಂತೆ ನಿಂತುಹೋಯಿತು. ಅಧಿಕ ಮಳೆಯಿಂದ ತೋಟದ ಎಲ್ಲಾ ರಸ್ತೆಗಳೂ ಮತ್ತು 'ಕಾಲ್ದಾರಿ' (kaldari)ಗಳೂ ಕೊರಕಲುಬಿದ್ದು ಹಾಳಾಗಿದ್ದುವು. ಅವನ್ನೆಲ್ಲಾ ಸರಿಮಾಡಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ಯಲು ಆರಂಭಿಸಲಾಗಿದೆ. 20 ಜನ ಹೆಂಗಸರು ಆ ಕೆಲಸದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ ಅವರು ಯಾವ ಮೂಲೆಗೂ ಸಾಲದು. 125 ಕೂಲಿಗಳ ಪೈಕಿ 112ರಿಂದ 115 ಕೂಲಿಗಳು ದಿನಾ ಬರುತ್ತಾರೆ. ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ಯಲು ಸರಿಯಾಗಿ ಆರಂಭಿಸುವ ಮುನ್ನ ಕೂಲಿಗಳು ಮಾಡಬೇಕಾದ ಕೆಲಸಗಳು ಬಹಳ ಇವೆ. ದನದ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನೆಲ್ಲಾ ಗಾಡಿಗಳ ಮೇಲೆ ಹೇರಿಸಿಯಾಯಿತು. ಮಾಡಿದಷ್ಟೂ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಲೇ ಇದೆ ಕೆಲಸ. ತೋಟ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕೆಂದು ನಾನು ದುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಆದರೆ ನನ್ನನ್ನು ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುವವರು ಇಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬರೂ ಇಲ್ಲ. ಆ ನಾಜರೆತ್ ಹುಡುಗ . ಆ ಹುಟ್ಟು ಸೋಮಾರಿ–ರಜೆಯ ಮೇಲೆ ಅಕ್ಟೋಬರ್‌ನಲ್ಲಿ ಹೋದವನು ಇನ್ನೂ ಈ ಕಡೆ ತಲೆಹಾಕಿಲ್ಲ. ತಲೆಯಿಂದ ಕಾಲಿನವರೆಗೆ ಅವನಿಗೆ ಕಜ್ಜಿ ಮತ್ತು ಕೊಳಕು. ಬೆಳಗ್ಗೆ 8 ಗಂಟೆಗೆ ಮುಂಚೆ ಏಳುವುದಿಲ್ಲ. ಎದ್ದರೂ ಏನೂ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಅವನನ್ನು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡದ್ದೇ ತಪ್ಪಾಯಿತು. ಅವನಿಗೆ ಬೇಕಾಗಿರುವುದು ಹಣ, ಅಡಿಗೆ ಕೂಲಿ ಮತ್ತು ಇರುವುದಕ್ಕೆ ಹೊಸ ಹೊಸ ಸ್ಥಳಗಳು.

ಷೇಕ್ ಬ್ಯಾರಿ ಯಥಾಸ್ಥಿತಿ. ಸಿಕ್ಕಿದವರನ್ನು ದೋಚಿ ಸುಲಿಗೆಮಾಡಿ ಕಾಲ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದಾನೆ. ಹೊಸ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಕೊಂಡು ಹೆಂಡತಿ ಮಕ್ಕಳ ಜೊತೆ ಹಾಯಾಗಿದ್ದಾನೆ. ಅವನ ಹಸು ಎಮ್ಮೆಗಳು ತೋಟದಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಲೀಲಾಜಾಲವಾಗಿ ಮೇದುಕೊಂಡಿವೆ. ಇನ್ನೇನು ಬೇಕು ಅವನಿಗೆ ! ಮನೆ ಇದೆ, ಮನೆ ಬಳಿ ತೋಟ ಇದೆ, ಎಷ್ಟು ಉರಿಸಿದರೂ ಮುಗಿಯದಷ್ಟು ಸೌದೆ ಇದೆ. ಮನೆಗೆ ಬಾಡಿಗೆ ಇಲ್ಲ. ಏನು ಏಕೆ ಅಂತ ಕೇಳುವ ಯಜಮಾನನಿಲ್ಲ. ಅವನನ್ನು ನೋಡಿದರೆ ನನಗೆ ಸಹಿಸಲಾರದ ಸಿಟ್ಟು ಬರುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ನಾನು ಅವನ ಜೊತೆ ಜಗಳಾಡದಿದ್ದರೂ ಅವನ ತಲೆ ಕಂಡರಾಗದು ನನಗೆ. ನನಗೆ ಅವನು ಒಳ್ಳೆಯದು ಮಾಡುವವನಲ್ಲ. ಏನಾದರೂ ಕೆಟ್ಟದ್ದು ಮಾಡುವನೆಂದೇ ನನಗನ್ನಿಸುತ್ತದೆ. ಅರಾನ್ಹಾ ಏನೇನೂ ಉಪಯೋಗವಿಲ್ಲ. 20 ಕೂಲಿಗಳಾದರೂ ಇರುವ ಕಡೆ ಯಾರೂ ಇಲ್ಲ. ಆದರೆ ಕೂಲಿಗಳ ಮೇಲೆ ತಲಾ ಆರು ಕಾಸಿನಂತೆ ಕಳೆದ ಮೇ ತಿಂಗಳಿಂದ ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಕಮಿಷನ್ ಕೊಡಬೇಕೆಂದು ದಿನ ಬೆಳಗೆದ್ದರೆ ನನ್ನನ್ನು ಪೀಡಿಸುವುದು ತಪ್ಪುವುದಿಲ್ಲ. ನಾನು ಅವನನ್ನು ಬೋವೆರ್ ಅವರ ಕಡೆಗೆ ಕಳುಹಿಸುತ್ತೇನೆ.

ಇನ್ನೂ ಕೆಲವು ಕೂಲಿಯವರಿದ್ದರೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಬಾ ಎಂದು ಹೇಳಿ ಚಿಕ್ಕ ಬಾಬುವನ್ನು ಕಳುಹಿಸಿದ್ದೇನೆ. ಆ ಸೋಮಯ್ಯ ನನಗೆ 100 ರೂಪಾಯಿಗಳಿಗೆ ದಗಾ ಹಾಕಿದ. ಈ ವರ್ಷವೂ ನಾನು ಎಷ್ಟೋ ಹಣ ಹಾಳುಮಾಡಿಕೊಂಡೆ. ಇನ್‌ಫ್ಲೂಯೆಂಜಾ ಮತ್ತು ಮಲೇರಿಯಾ ಬಾಳೂರನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸಿದುವು. ಅಕ್ಟೋಬರ್ ತಿಂಗಳಿನ ಬಹು

ಭಾಗವನ್ನೆಲ್ಲ ಕಾಯಿಲೆ ಬಿದ್ದ ಕೂಲಿಗಳ ಶುಶ್ರೂಷೆ ಮಾಡುವುದರಲ್ಲಿ ಕಳೆದುದಾಯಿತು. ಸದ್ಯ, ಡಾಕ್ಟರು ನಮ್ಮ ಸಹಾಯಕ್ಕೆ ಸಿಕ್ಕಿದರು. ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಸಸಿಪಾತಿಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿಕೊಂಡಿದ್ದ ಆ ಭಿಲ್ಲವರ ಟೆಂಪೋ (Tempo) ಎದೆ ಒಡೆದು (heart failure) ಸತ್ತುಹೋದ. ಡಬಲ್ ನ್ಯುಮೋನಿಯಾ ಆಗಿ ಪದೊ ಮೊಂಡ (Padow Monda) ಸತ್ತೇಹೋಗುತ್ತಾನೆಂದುಕೊಂಡಿದ್ದೆವು, ಸದ್ಯ, ಬದುಕಿಕೊಂಡ. ಇದೇ ಸ್ಥಿತಿ ಎಲ್. ಧಾಡೀ (L. Dhadie). ಅವನ ಇಬ್ಬರು ಗಂಡುಮಕ್ಕಳು ಮತ್ತು ಇನ್ನೂ ಹಲವಾರು ಜನರಿಗೆ ಒದಗಿತ್ತು. ಜ್ವರ 105 ಡಿಗ್ರಿಗಳಿಗೆ ಒಂದೇ ಸಮನೆ ಏರಿ, 101 ಡಿಗ್ರಿಗಳಿಗೆ ಇಳಿಯುತ್ತಿತ್ತು. ಹೀಗೆ ನವೆಂಬರ್ 5ರವರೆಗೆ ಇತ್ತು. ಆಗ ಡಾಕ್ಟರು ಅವರನ್ನೆಲ್ಲಾ ಕಷ್ಟಪಟ್ಟು ಬದುಕಿಸಿದರು. ಪದೊ ಮೊಂಡ (Padow Monda) ಇನ್ನೂ ಕಾಯಿಲೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಇದ್ದಾನೆ. ಬದುಕಬಹುದು ಎಂದು ತೋರುತ್ತದೆ. ಉಳಿದವರು ಚೆನ್ನಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಬಾಳಿನ ಈ ಕಷ್ಟಕಾರ್ಪಣ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ನಾನು ಹಲವಾರು ದಿನಗಳು ಹಗಲು ರಾತ್ರಿ ಒಂದೇ ಸಮನೆ ಯುದ್ಧವನ್ನೇ ಮಾಡಬೇಕಾಯಿತು. ರೋಗಿಗಳ ಶುಶ್ರೂಷೆ ಮಾಡಬೇಕಾಯಿತು. ಅವರಿಗೆ 'ಗಂಜಿ', ಮಾಂಸದ ಸಾರು, ಬಾರ್ಲಿ ನೀರು, ಆರ್ರೋ ಬೇರು, ರಾಗಿ ಅಂಬಲಿ ಮತ್ತು ಇನ್ನೂ ಏನೇನೋ ಅನ್ನಪಾನಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕಾಯಿತು. ಜೊತೆಗೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಕೂಲಿಯವರಿಗೆ–ಹೆಂಗಸರಿಗೆ ಬೇರೆ, ಗಂಡಸರಿಗೆ ಬೇರೆ–ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ಕೊಡಬೇಕಾಯಿತು. ಹಲವಾರು ಮಕ್ಕಳಿಗೂ ಕಾಯಿಲೆ ಬಂತು. ದೇವರ ದಯೆಯಿಂದ ಆ ಕಷ್ಟದಿಂದ ಎಲ್ಲರೂ ಪಾರಾದರು. ಪಾಪ ! ಆ ಬಡಪಾಯಿ ಟೆಂಪೋ ನಾನೇನು ಮಾಡಿದರೂ ಬದುಕಲಿಲ್ಲ. ಒಳ್ಳೆಯ ಕೂಲಿಯೂ ನಷ್ಟ, ಒಳ್ಳೆಯ 50 ರೂಪಾಯಿಗಳೂ ನಷ್ಟ (loss of a good cooly, loss of a good 50 rupees) !

ಕೂಲಿಯ ಸಮಸ್ಯೆ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳುವುದಾದರೆ ನಮಗೆ ಕನಿಷ್ಟಪಕ್ಷ 200 ಕೂಲಿಗಳು ಬೇಕು. ವರ್ಷಕ್ಕೆ 200 ಕೂಲಿಗಳು ಮತ್ತು 75 ಟನ್ ಗೊಬ್ಬರ–ಇಷ್ಟು ಇದ್ದರೆ ಸುಲಭವಾಗಿ 100 ಟನ್ ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ಯಬಹುದು. ಆದರೆ ಕೂಲಿ ಸಮಸ್ಯೆ ಬಗೆಹರಿಸಲಾರದಂತಾಗಿದೆ. ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಬಗೆಹರಿಸುವುದು ಕಷ್ಟವಾಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈಗ ಅದು ಅಸಾಧ್ಯವಾಗಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಮನುಷ್ಯಶಕ್ತಿಗೆ ಮೀರಿದ್ದೂ ಆಗಿಬಿಟ್ಟಿದೆ. ಕೂಲಿಯವರು ಮೋಸಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಆರಂಭಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಮೇಸ್ತ್ರಿಗಳು ಅವರಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮೋಸಮಾಡಲೂ ದಗಾಹಾಕಲೂ ಆರಂಭಿಸಿ, ಸಾವಿರಾರು ರೂಪಾಯಿಗಳನ್ನು ನುಂಗಿದ್ದಾರೆ. ದಿನಾ ದಿನಾ ಕೂಲಿಯವನು ಕಡಮೆ ಕೆಲಸ ಕೇಳುತ್ತಿದ್ದಾನೆ, ಹೆಚ್ಚು ಬಿಡುವು ಬೇಕು ಅನ್ನುತ್ತಿದ್ದಾನೆ, ಹೆಚ್ಚು ಸಂಬಳ ಬೇಕು ಎಂದು ಕೂಗುತ್ತಿದ್ದಾನೆ, ಪ್ರಜಾಪ್ರಭುತ್ವವಾದಿಯಾಗುತ್ತಿದ್ದಾನೆ. ಇಂದಿನ ಕೂಲಿ ಹಿಂದಿನ ಕೂಲಿಯಂತಲ್ಲ. ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ಕರೆದುತರುವ ಮೇಸ್ತ್ರಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಮೋಸಮಾಡದವರಿಲ್ಲ. ರೈಟರುಗಳಲ್ಲಿ ಠಕ್ಕರಲ್ಲದವರು ಇಲ್ಲ. ಅವರಿಗೆ ದೇವರ ಭೀತಿ ಎಂಬುದರ ಸುಳಿವೇ ಇಲ್ಲ. ನೀತಿ ಧರ್ಮಗಳಿಗೆ ಅಂಜುವವರಲ್ಲ. ಹೀಗಿರುವಾಗ ಯಾರು ನಂಬಿಕಸ್ತರು,

ಯಾರು ಅಲ್ಲ ಎಂದು ಹೇಗೆ ಹೇಳಲಿ ? ನಾನು ನನ್ನ ಅನೇಕ ವರ್ಷಗಳ ಅನುಭವದಿಂದ ಹೇಳುವುದಾದರೆ, 'ಅರ್ಧ ಪ್ರಪಂಚ ಹುಟ್ಟಿರುವುದು ಇನ್ನರ್ಧ ಪ್ರಪಂಚದ ಉಣಿಸಿಗೆ' (half the world is born for the other half to prey upon). ಈ ಪ್ರಕೃತಿ ನಿಯಮದಲ್ಲಿ ಕೂಲಿಗಳು, ಮೇಸ್ತ್ರಿಗಳು ಮತ್ತು ರೈಟರುಗಳು ಸಂಪೂರ್ಣ ನಂಬಿಕೆ ಇಟ್ಟುಬಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಏಕೆಂದರೆ, ಈ ವಿಚಾರವಾಗಿ ಅವರಿಗೆ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ ಮಾಡುವ ಬೇರೆ ನೈತಿಕ ಕಟ್ಟುಪಾಡು ಇಲ್ಲ. ನಾನು ನಿಜವಾಗಿಯೂ ನಿರಾಶನಾಗುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಅಸಾಧ್ಯವಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಬಹಳ ಕಷ್ಟವಾದ ಕೆಲಸ, ಒಳ್ಳೆಯ ಕೂಲಿಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು. ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬ ತೋಟಗಾರನೂ ಈ ಒಂದು ಕಷ್ಟದ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ದಿಕ್ಕೆಟ್ಟುಹೋಗಿದ್ದಾನೆ (knuckling under this one difficult point).

ನಮ್ಮ ಬತ್ತದ ದಾಸ್ತಾನೆಲ್ಲ ಮುಗಿಯುತ್ತಾ ಬಂತು. ಒಂದು 'ಕಡಿಕೆ' (kadike) ಮಾತ್ರ ಉಳಿದಿದೆ. ಇಲಿಗಳ ದರ್ಬಾರು ಹೇಳತೀರದು. ಹಗಲೂ ರಾತ್ರಿ ಕಣ್ಣಲ್ಲಿ ಕಣ್ಣಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಕಾಯುವುದು, ಬೋನುಗಳನ್ನು ಒಡ್ಡುವುದು, ಕಡಿಕೆಯ ಹೊರಗಡೆ ಟಾರು ಬಳಿಯುವುದು–ಇವುಗಳ ಕಾರಣವಾಗಿ ಮೂಷಕಗಳ ಮೇಲಿನ ನಮ್ಮ ಯುದ್ಧದಲ್ಲಿ ಅವನ್ನು ಹಿಮ್ಮೆಟ್ಟಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಪದ್ಮೇಗೌಡ ಚಾರ್ಮಾಡಿ ಬತ್ತವನ್ನು ಅವನ ಗಾಡಿಯಲ್ಲಿ ತರುತ್ತಿದ್ದಾನೆ. ನನ್ನ ಒತ್ತಾಯಕ್ಕೆ ಅವನು ಪಲ್ಲಾಕ್ಕೆ 8 ರೂಪಾಯಂತೆ 5 ಪಲ್ಲ ತಂದುಕೊಟ್ಟುಹೋದ. ಹೋದ ವರ್ಷ ಮತ್ತು ಈ ವರ್ಷ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಳೆ ಬೆಳೆಗಳಾದರೂ ಬತ್ತದ ಧಾರಣೆ ಏರುತ್ತಾ ಇದೆ. ಬಜಾರಿನಲ್ಲಿ ರೂಪಾಯಿಗೆ 12 ಸೇರಿನಂತೆ, ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ 11 ಸೇರಿನಂತೆ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿದೆ.

........ಏಲಕ್ಕಿ ಗಿಡಗಳು ಚೆನ್ನಾಗಿವೆ. ಇನ್ನೂ ಸರಿಯಾಗಿ ಕೃಷಿ ಮಾಡಿಸೋಣ ಎಂದರೆ 'ಕುಬೂಕು' (kubook = ಕುಬುಕು)ವುದಕ್ಕೂ, ದರಗು ಮತ್ತು ಮಣ್ಣು ಮುಚ್ಚುವುದಕ್ಕೂ (mulching) ಕೂಲಿಗಳು ಸಾಲದು.

........ಇಟ್ಟಿಗೆಯವರು ಹಿಂದಿರುಗಿ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ ಅವರಿಗೆ ಕೆಲಸ ಇಲ್ಲ. ಮಿಸ್ಟರ್ ಗಣೇಶರಾವ್ ಅವರಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಮಾಪಿಳ್ಳೆಯವರು ಬಂದರು. ಕುಲುಕಿಯಲ್ಲಿ (ಈಗಿನ ಹನಿಮೂನ್ ಎಸ್ಟೇಟ್) ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ನನ್ನ ಆರೋಗ್ಯ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ನನ್ನ ಇಸಬಿನ ತೊಂದರೆ ನಿಂತಿಲ್ಲ. ಸರ್ಸಪರಿಲ್ಲವೊಂದೇ ನನಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಗುಣ ಕೊಡುವುದು ಮತ್ತು ಈ ಬಾಳನ್ನು ಸುಂದರವನ್ನಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದು. ಆದರೆ ನನ್ನ ದಾಸ್ತಾನು ಮುಗಿಯುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ.

ಕೊಯಲ್ಹೋನಂತಹ ನಿಷ್ಠಾವಂತ ರೈಟರ್ ಸಿಗುವುದು ಅಪರೂಪ. ಆರೇಳು ಸಾವಿರ ಮೈಲಿ ಆಚೆ ಇದ್ದ ಮಾಲೀಕರ ತೋಟಗಳನ್ನು ಲಪಟಾಯಿಸಲು ಸನ್ನಾಹಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಮ್ಯಾನೇಜರ್, ರೈಟರ್, ಮೇಸ್ತ್ರಿಗಳಿಗೆ ಆಗ ಕಡಮೆ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಬಹುತೇಕ ಮ್ಯಾನೇಜರುಗಳು ಮಾಲೀಕರೂ ಆದರು. ಕೆಲವು ಮೇಸ್ತ್ರಿಗಳಂತೂ ಹಿಂದೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆಟ ಆಡಿದ್ದಾರೆ. ಕೇವಲ

ಹತ್ತಿಪ್ಪತ್ತು ಆಳುಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಬಂದವರು ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣದಾಗಿ ತೋಟಮಾಡಿ, ಅಲ್ಲಿಗೆ ಕಳ್ಳತನದಲ್ಲಿ ಸಾಗಿಸಬೇಕಾದ್ದನ್ನು ಸಾಗಿಸಿ, ದೊಡ್ಡ ತೋಟ ಮಾಡಿ, ನಾಲ್ಕಾರುಸಾವಿರ ಮಣ ಕಾಫಿ ಕೊಯ್ಯುವಂತಾಗಿದ್ದಾರೆ; ರೈಟರುಗಳಾಗಿದ್ದವರು ದೊಡ್ಡ ಎಸ್ಟೇಟುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಯಜಮಾನನಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ತಿಕ್ಕಿಕೊಂಡಿದ್ದವರು ಕಾಫಿತೋಟ ಮಾಡಿ ಅವರೇ ಎಣ್ಣೆ ತಿಕ್ಕಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ಬಂದಿರುವುದುಂಟು. ಅಂಚೆಮನೆಯಿಂದ ಟಪಾಲು ತರುತ್ತಿದ್ದ ಹುಡುಗರೂ ಕಾಫಿ ತೋಟದ ಮಾಲೀಕರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಪರಂಗಿ ಮಾಲೀಕರೂ ಮ್ಯಾನೇಜರುಗಳೂ ಬಹುತೇಕ ಮದುವೆಯಾಗದೆ ಇಲ್ಲಿಗೆ ಬಂದವರು; ಅಥವಾ ಮದುವೆಯಾಗಿದ್ದರೂ ಇಲ್ಲಿಗೆ ಒಬ್ಬಂಟಿಗರಾಗಿ ಬಂದವರು. ಅವರನ್ನು ಒಳಹಾಕಿಕೊಂಡು ತೋಟಗಳನ್ನು ಮಾಡಿದವರೂ ಉಂಟು. ಅಂತೂ ಆ ದಟ್ಟ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಏನು ನಡೆಯಿತು, ಏನು ನಡೆಯ ಲಿಲ್ಲ ಎಂದು ಹೇಳುವಂತಿಲ್ಲ!

ಈಗ ತೋಟದ ಆಳುಗಳ ಕಲ್ಯಾಣಕ್ಕಾಗಿ ಸರ್ಕಾರವು ಮಾಡಿರುವ ಕಾನೂನು ಕಟ್ಟಲೆಗಳ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಪರಿಚಯ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. 1951ರಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಂಟೇಷನ್ ಲೇಬರ್ ಆಕ್ಟ್ ಜಾರಿಗೆ ಬಂದ ವಿಷಯ ಆಗಲೇ ಹೇಳಿದೆ ಯಷ್ಟೆ. ಈ ಕಾನೂನಿನ ರಚನೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಮೂಲ ಉದ್ದೇಶವನ್ನು ನಾವು ಕಾಣಬಹುದು. ಅದೇನೆಂದರೆ, ಕೇವಲ ಒಬ್ಬ ಕಾರ್ಮಿಕನ ಹಿತವ ನ್ನಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ, ಇಡೀ ಕಾರ್ಮಿಕನ ಸಂಸಾರದ ಹಿತವನ್ನೂ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಆ ಕಾನೂನಿನಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಒಬ್ಬ ಆಳು ಸಂಸಾರ ಸಮೇತನಾಗಿ ಕಾಫಿತೋಟಕ್ಕೆ ಬರುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದೆಂಬುದನ್ನು ತೋಟಗಳ ಮಾಲೀಕರು ಹಿಂದೆಯೇ ಅರಿತರು. ಅಂಥವನು ರಾತ್ರೋರಾತ್ರಿ ಓಡಿಹೋಗು ವುದು ಸುಲಭವಲ್ಲ. ಆದ್ದರಿಂದ ಸಂಸಾರ ಸಮೇತನಾಗಿ ಬಂದಾಗ ಅವನ ಯೋಗಕ್ಷೇಮ ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಅವನ ಕುಟುಂಬದ ಯೋಗಕ್ಷೇಮವನ್ನೂ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಕಾರ್ಮಿಕರ ಕಾನೂನಿನಲ್ಲಿ ಅಡಕ ವಾಗಿದೆ.

ಆಳುಗಳಿಗೆ ಕಟ್ಟಿಸಿಕೊಡಬೇಕಾದ ಮನೆಯು ಅವರ ಸಂಸಾರಕ್ಕೆ ಅನುಕೂಲವಾದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿರಬೇಕು. ಅದಕ್ಕೆ ಬಾಡಿಗೆ ಬಂಕ ಇಲ್ಲ. ಮನೆಗೆ

ಗಾಳಿ ಬೆಳಕು ಬರುವಂಥ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇರಬೇಕು. ಚರಂಡಿ ಮತ್ತು ಕಕ್ಕಸು ಗಳಿರಬೇಕು. ಕುಡಿಯಲು ಶುದ್ಧವಾದ ನೀರನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು. ಆಳಿನ ವೃದ್ಧ ತಂದೆತಾಯಿಗಳು ಅವನ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ವಾಸಿಸುವ ಅವಕಾಶವಿರಬೇಕು.

ಇನ್ನು ಅವನೂ ಅವನ ಸಂಸಾರದವರೂ ದುಡಿಯಲು ಅವರ ಆರೋಗ್ಯ ಪಾಲನೆಯ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇರಬೇಕು. ತೋಟಗಳ ಮಾಲೀಕರು ಎರಡು ರೀತಿಯ ವೈದ್ಯಾಲಯಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕೆಂಬ ನಿಯಮವಿದೆ. ಒಂದನೆಯದು, ತೋಟದ ವೈದ್ಯಶಾಲೆ ; ಅದರಲ್ಲಿ ಸಾಧಾರಣ ರೋಗಗಳ ಚಿಕಿತ್ಸೆ. ಎರಡನೆಯದು ಸಾಂಘಿಕ ವೈದ್ಯಾಲಯ. ಈ ರೀತಿಯ ವೈದ್ಯಾಲಯಗಳನ್ನು ಕೆಲವು ಮಾಲೀಕರು ಒಟ್ಟುಗೂಡಿ ಕಟ್ಟಿಸಬಹುದು. ಈ ಸಾಂಘಿಕ ವೈದ್ಯಾಲಯಗಳಲ್ಲಿ ಕನಿಷ್ಟ ನೂರು ಮಂದಿ ರೋಗಿಗಳ ಚಿಕಿತ್ಸೆಗೆ ಅನುಕೂಲಗಳಿರಬೇಕು. ದೇಶದ ಇತರ ದೊಡ್ಡ ವೈದ್ಯಾಲಯಗಳಂತೆ 'ಕ್ಷ' ಕಿರಣ, ಸೂತಿಕಾ ಗೃಹ, ಕ್ಷಯ,ಮೇಹರೋಗ ಮತ್ತು ದಂತಚಿಕಿತ್ಸೆಗಳ ವಿಭಾಗಗಳೂ ಇರಬೇಕು. ಸುಮಾರು ಹದಿನೈದು ಮಂದಿ ದಾದಿಯರಿರಬೇಕು. ಇವುಗಳ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆಗೆ ತಕ್ಕ ಅಧಿಕಾರಿಗಳೂ ತಜ್ಞರಾದ ವೈದ್ಯರೂ ಇರಬೇಕು.

ಇನ್ನು ಹೆಣ್ಣಾಳುಗಳ ಕ್ಷೇಮಕ್ಕೋಸ್ಕರ ಮಾಡಿರುವ ಕೆಲವು ನಿಯಮಗಳೆಂದರೆ, ಅವರುಗಳಿಂದ ಸಂಜೆ 6 ಗಂಟೆ ಮೇಲೆ ಮತ್ತು ಬೆಳಗ್ಗೆ 7 ಗಂಟೆ ವರೆಗೆ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿಸಬಾರದು. ಹೆಣ್ಣಾಳು 150 ದಿನಗಳು ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದರೆ ಆಕೆಗೆ ಬಾಣಂತನದ ರಜೆಯನ್ನು ಪಡೆಯುವ ಹಕ್ಕಿದೆ. ಈ ರಜೆಯನ್ನು ಹೆರಿಗೆಗೆ ಮುಂಚೆ ನಾಲ್ಕು ವಾರಗಳು, ತರುವಾಯ ನಾಲ್ಕು ವಾರಗಳವರೆಗೆ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಗರ್ಭಿಣಿಯರಿಗೆ ಕಷ್ಟವಾದ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ಕೊಡಬಾರದು. ಬಾಣಂತನವಲ್ಲಿ ಕೆಲಸದಿಂದ ತೆಗೆಯಬಾರದು.

ಇನ್ನು ಮಕ್ಕಳ ಕಲ್ಯಾಣಕ್ಕಾಗಿ ಕೆಲವು ನಿಯಮಗಳಿವೆ. ಹನ್ನೆರಡು ವಯಸ್ಸಿನ ಕೆಳಗಿನ ಮಕ್ಕಳನ್ನು ತೋಟದಲ್ಲಿ ದುಡಿಸಬಾರದು. ಹದಿನೈದು ವರ್ಷಗಳು ಕಳೆದ ಮೇಲೆ ದುಡಿಯಬೇಕಾದ ಹುಡುಗರು ಅವರು ದೊಡ್ಡವರಾಗಿದ್ದಾರೆಂದು ನಿಯಮಿತ ವೈದ್ಯರಿಂದ ಅನುಮತಿಯನ್ನು ಪಡೆದಿರಬೇಕು. ಮಕ್ಕಳಿಂದಲೂ ಸಂಜೆ 7ರಿಂದ ಬೆಳಗ್ಗೆ 6 ಗಂಟೆವರೆಗೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿಸಬಾರದು. ಅಲ್ಲದೆ, ಅವರು ಒಂದು ವಾರದಲ್ಲಿ ಮಾಡಬಹುದಾದ ಕೆಲಸದ

ವೇಳೆ 40 ಗಂಟೆಗಳಿಗೆ ಮೀರಬಾರದು. ಅವರ ಹಕ್ಕಿನ ರಜೆಯು ವಯಸ್ಕರಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ. 15 ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದರೆ ಅವರಿಗೆ ಒಂದು ದಿನದ ಹಕ್ಕಿನ ರಜೆ ದೊರಕುತ್ತದೆ.

50 ಅಥವಾ ಅದಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಹೆಣ್ಣಾಳುಗಳು ಕೆಲಸಮಾಡುತ್ತಿರುವ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಲೀಕರು ಶಿಶುಮಂದಿರಗಳನ್ನು ತೆರೆಯಬೇಕು. ಅವನ್ನು ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಲು ತರಬೇತಾದ ದಾಯಿ ಇರಬೇಕು. ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ತೊಟ್ಟಿಲು, ಹಾಸಿಗೆ, ಬಚ್ಚಲುಮನೆ, ಸ್ನಾನಕ್ಕೆ ಎಣ್ಣೆ, ಸೋಪು ಮುಂತಾದ ಸೌಕರ್ಯಗಳನ್ನು ಮಾಲೀಕರು ಒದಗಿಸಬೇಕು. ಮಕ್ಕಳು ಆಡುವ ಬಯಲಿರಬೇಕು. ಮಕ್ಕಳ ದೇಹಪುಷ್ಟಿಗೋಸ್ಕರ ಅರ್ಧ 'ಪೈಂಟ್' ಶುದ್ಧವಾದ ಹಾಲು ಅಥವಾ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ಹಾಲನ್ನೂ, ಎರಡು ವರ್ಷಗಳಿಗೆ ಮೀರದ ವಯಸ್ಸಿನ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಉತ್ತಮವಾದ ಉಪಾಹಾರವನ್ನೂ ಒದಗಿಸಬೇಕು. ಕೆಲಸದ ವೇಳೆ ತಾಯಂದಿರು ತಮ್ಮ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಹಾಲು ಕುಡಿಸಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುವಂತೆ ಎರಡು ಗಂಟೆಗೊಮ್ಮೆ ಅವರಿಗೆ ಬಿಡುವು ಕೊಡಬೇಕು. ಇಂಥ ಶಿಶುಮಂದಿರಗಳು ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ 1975ರಲ್ಲಿ 140 ಇದ್ದುವು.

ಆರರಿಂದ ಹನ್ನೆರಡು ವರ್ಷ ವಯಸ್ಸಿನ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ವಿದ್ಯಾಭ್ಯಾಸದ ಅನುಕೂಲ ಒದಗಿಸಬೇಕಾದ ನಿಯಮವೂ ಕಾನೂನಿನಲ್ಲಿ ಅಡಕವಾಗಿದೆ. ಈ ವಯಸ್ಸಿನ ಮಕ್ಕಳು ಒಂದು ತೋಟದಲ್ಲಿ 25 ಮಂದಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದ್ದರೆ ಮತ್ತು ಸರ್ಕಾರಿ ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಶಾಲೆ ಒಂದು ಮೈಲಿ ಫಾಸಲೆಯೊಳಗೆ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ, ಮಾಲೀಕನು ಈ ಮಕ್ಕಳ ವಿದ್ಯಾಭ್ಯಾಸಕ್ಕಾಗಿ ಒಂದು ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಶಾಲೆಯನ್ನು ತೆರೆಯಬೇಕು. ಶಾಲೆಯ ಕಟ್ಟಡವೂ ಹೀಗೇ ಇರಬೇಕೆಂಬ ನಿಯಮವಿದೆ. ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ನಲವತ್ತು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಒಬ್ಬೊಬ್ಬ ಉಪಾಧ್ಯಾಯನಿರಬೇಕು. ಬೋಧನಾಕ್ರಮ ಸರ್ಕಾರಿ ಶಾಲೆಗಳಿಗಿಂತ ಕೀಳಾಗಿರಬಾರದು.

ಇದೇ ಮಸೂದೆಯಲ್ಲಿರುವ ಕೆಲವು ಇತರ ನಿಯಮಗಳೆಂದರೆ, ತೋಟದ ಆಳುಗಳ ಕೆಲಸದ ವೇಳೆ ಒಂದು ವಾರದಲ್ಲಿ 54 ಗಂಟೆಗಳಿಗೆ ಮೀರಕೂಡದು. ಅವರಿಗೆ ವಾರದಲ್ಲಿ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಒಂದು ದಿನ ವಿರಾಮ ಕೊಡಬೇಕು. ಅವರನ್ನು ವಿರಾಮದ ದಿನ ತುರ್ತು ಕೆಲಸಕ್ಕಾಗಿ ನೇಮಿಸಿಕೊಂಡರೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಕೂಲಿ ಕೊಡಬೇಕು. ಹತ್ತು ದಿನಗಳ ಮೇಲೆ ವಿರಾಮದ ದಿನವಿಲ್ಲದೆ

ಕೆಲಸ ಮಾಡಿಸಕೂಡದು. ತೋಟದ ಆಳಿಗೆ ಹಕ್ಕಿನ ರಜೆಯ ನಿಯಮವಿದೆ. ಒಬ್ಬ ಆಳು ಇಪ್ಪತ್ತು ದಿನಗಳು ದುಡಿದರೆ ಅವನಿಗೆ ಒಂದು ದಿನದ ವಿರಾಮ ಪಡೆಯುವ ಹಕ್ಕಿದೆ. ಈ ರಜಾ ದಿನಗಳನ್ನು ಆಳು ಮುನ್ನವೇ ತಿಳಿಸಿ ಯಾವಾಗಬೇಕಿದ್ದರೂ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಅವನನ್ನು ಮಾಲೀಕ ಕೆಲಸ ದಿಂದ ತೆಗೆದರೆ ಅವನು ಸಂಪಾದಿಸಿರುವ ಹಕ್ಕಿನ ರಜಾದಿನಗಳ ಬದಲು ಆ ದಿನಗಳ ವೇತನವನ್ನೂ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಈ ಹಕ್ಕಿನ ರಜೆಗಳ ಜೊತೆಗೆ 14 ದಿನಗಳ ಖಾಯಿಲೆ ರಜವನ್ನೂ ಪಡೆಯುವ ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಆ ದಿನಗಳಿಗೆ ⅔ ಭಾಗದಷ್ಟು ಕೂಲಿಯನ್ನು ಮಾಲೀಕ ಕೊಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

150 ಜನರು ದುಡಿಯುವ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಲೀಕ ಒಂದು ಉಪಾಹಾರ ಮಂದಿರವನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು. ಅದರ ನಿರ್ವಹಣೆ ಕೆಲವು ನಿಯಮಂಗಳಂತೆ ನಡೆಯಬೇಕು. ಲಾಭವಿಲ್ಲದೆ ಅಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಪಾನೀಯಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು. ಬೆಲೆಯನ್ನು ನಿಗದಿಮಾಡಿ ಅದರ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಬೇಕು. ಎಲ್ಲಾ ತೋಟಗಳಲ್ಲೂ ದೊಡ್ಡವರು,ಚಿಕ್ಕವರು ಮತ್ತು ಬಾಲಕರ ಮನರಂಜನೆಗಾಗಿ ವಿಹಾರಮಂದಿರಗಳಿರಬೇಕು. ಈ ಮಂದಿರಗಳಲ್ಲಿ ಮನರಂಜನೆಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು, ಆಟದ ಸಾಮಾನುಗಳು ಮತ್ತು ಆಟದ ಬಯಲು— ಇವುಗಳನ್ನು ನಿಯಮಿತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಬೇಕು. ಇಂತಹ ವಿಹಾರಮಂದಿರಗಳನ್ನು ಒಬ್ಬನೇ ಮಾಲೀಕ ನಡೆಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗದಿದ್ದರೆ ಹಲವಾರು ಮಾಲಿಕರು ಒಟ್ಟುಗೂಡಿ ನಡೆಸಬಹುದು.

ತೋಟದ ಆಳುಗಳು ಕೆಲಸ ಮಾಡಬೇಕಾದ ಕಷ್ಟದ ಸನ್ನಿವೇಶವನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಅವರಿಗೆ ವರ್ಷಕ್ಕೆರಡು ಕಂಬಳಿಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕೆಂಬ ನಿಯಮವೂ ಇದೆ; ಇಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಆಳುಗಳು ತಮ್ಮ ಊರಿಗೆ ಹೋಗಿ ಹಿಂದಿರುಗಿಬರಲು ದಾರಿ ಖರ್ಚನ್ನೂ ಒದಗಿಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಕೆಲವು ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಇತ್ತು. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಆದ ಮೂರು ವರ್ಷದ ಒಪ್ಪಂದದ ಪ್ರಕಾರ ಎಲ್ಲಾ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಆಳುಗಳಿಗೆ ಅವನು ಊರಿಗೆ ಹೋಗಲಿ ಹೋಗದಿರಲಿ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಆರು ರೂಪಾಯಿ ದಾರಿ ವೆಚ್ಚ ಕೊಡಬೇಕೆಂದೂ, ಊರಿಗೆ ವಾಸ್ತವವಾಗಿ ಹೋಗಿಬಂದವರು ಅದಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತ ರುಜುವಾತು ಕೊಟ್ಟಗೆ ಒಂದು ಕಡೆ ದಾರಿ ವೆಚ್ಚವನ್ನು ಆರು ರೂಪಾಯಿ ಕಳೆದು ಕೊಡಬೇಕೆಂದೂ ಆಗಿದೆ.

ಇನ್ನೂ ಬೇರೆ ಹಲವು ಕಾನೂನುಗಳ ರಕ್ಷಣೆ ತೋಟದ ಆಳುಗಳಿಗೂ ಇದೆ. ಆಕಸ್ಮಿಕವಾಗಿ ಸಂಭವಿಸುವ ಅಪಘಾತಗಳಿಗೆ ಪರಿಹಾರ ನೀಡುವ ಅಪಘಾತಗಳ ಕಾನೂನು ಕಾಫಿ ತೋಟದ ಆಳುಗಳಿಗೂ ಅನ್ವಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಕೆಲಸದ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಆಳು ಅಪಘಾತಕ್ಕೆ ಸಿಕ್ಕಿ ಅಂಗವಿಕಲನಾದರೆ ಅಥವಾ ಸತ್ತರೆ ಅದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕ ಪರಿಹಾರವನ್ನು ಮಾಲೀಕ ಕೊಡಬೇಕು.

ಇನ್ನು 1964ರಲ್ಲಿ ಜಾರಿಯಾದ ಬೋನಸ್‌ನ ಮಸೂದೆಯಂತೆ ಆಳು ತನ್ನ ಮಾಲೀಕನಿಂದ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಬೋನಸ್ ಪಡೆಯಬಹುದು. ನಷ್ಟವಾದರೂ ಸಹ ಕನಿಷ್ಠ ಬೋನಸನ್ನು ಮಾಲೀಕ ಕೊಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಪ್ರಾವಿಡೆಂಟ್ ಫಂಡ್ ಕಾನೂನಿನಂತೆ ಬೇರೆಲ್ಲಾ ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ನೀಡುವಂತೆ ತೋಟದ ಆಳುಗಳಿಗೂ ಮಾಲೀಕರು ಆಳುಗಳು ಕೊಡುವಷ್ಟೇ ವಂತಿಗೆಯನ್ನು ಫಂಡಿನಲ್ಲಿ ಇಡಬೇಕು.

ತೋಟದ ಆಳುಗಳಲ್ಲದೆ ತಿಂಗಳ ಸಂಬಳ ಪಡೆಯುವ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯವರಿಗೂ ವರ್ಷೇ ವರ್ಷೆ ಬಡ್ತಿಸಂಬಳ, ತುಟ್ಟಿಭತ್ಯ, ಅಡಿಗೆ ಭತ್ಯ ಹಾಗೂ ಮನೆ ಸೌಕರ್ಯಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು. ಇಷ್ಟೆಲ್ಲವನ್ನೂ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಲು 300ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಕೆಲಸಗಾರರಿರುವ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬ ಕಾರ್ಮಿಕ ಕಲ್ಯಾಣಾಧಿಕಾರಿಯನ್ನು ನೇಮಿಸಬೇಕು.

ಇನ್ನು ತೋಟದ ಆಳುಗಳಿಗೆ ಕೊಡಬೇಕಾದ ಕನಿಷ್ಠ ವೇತನ ಎಷ್ಟೆಂಬುದರ ಬಗ್ಗೆ ವಿವಾದಗಳು ಉದ್ಭವಿಸುತ್ತವೆ, ಆಗಾಗ್ಗೆ ಕೇಂದ್ರ ಸರಕಾರ 'ವೇತನ ಮಂಡಲಿ'ಗಳನ್ನು ನೇಮಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಮಂಡಲಿಗಳು ವೇತನ ಎಷ್ಟು ಕೊಡಬೇಕೆಂದು ಸಲಹೆ ಮಾಡುತ್ತವೆ. ವೇತನ ಮಂಡಲಿಗಳು ನಿಗದಿ ಮಾಡಿದ ವಾಯಿದೆ ಮುಗಿದ ಮೇಲೆ ಪರಸ್ಪರ ರಾಜಿ ಸಂಧಾನದ ಮೂಲಕ ವೇತನ,ತುಟ್ಟಿಭತ್ಯ ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳು ಇತ್ಯರ್ಥವಾಗುತ್ತವೆ. ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡುವ ಆಳುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಂತೆ ವೇತನ ಮಂಡಲಿ ನಿಗದಿ ಮಾಡಿದ ವೇತನದ ಅವಧಿ ಮುಗಿದ ಕಾರಣ ಈಚೆಗೆ ತೋಟಗಳ ಮಾಲೀಕರೂ ಕಾರ್ಮಿಕ ಸಂಘಗಳ ಪ್ರತಿನಿಧಿಗಳೂ ಕಲೆತು ರಾಜೀ ಸಂಧಾನದ ಮೂಲಕ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಒಪ್ಪಂದದ ಪ್ರಕಾರ 1969ರ ಜುಲೈನಿಂದ ಮೂರು ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ಜಾರಿಯಲ್ಲಿದ್ದ ವೇತನಗಳು (ತುಟ್ಟಿಭತ್ಯೆ ಸೇರಿ) ಈ ರೀತಿ ಇವೆ :

50 ಎಕರೆ ಮೇಲಿರುವ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ :

	ಗಂಡಸರಿಗೆ	ಹೆಂಗಸರಿಗೆ	ದೊಡ್ಡವರಿಗೆ	ಮಕ್ಕಳಿಗೆ
1-7-69ರಿಂದ	ರೂ. 2-65	2-12	1-59	1-33
1-7-70 ,,	ರೂ. 2-80	2-24	1-68	1-40
1-7-71 ,,	ರೂ. 3-00	2-40	1-80	1-50
50 ಎಕರೆ ಒಳಗಿರುವ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ :				
1-7-69ರಿಂದ	ರೂ. 2-59	2-07	1-55	1-30
1-7-70 ,,	ರೂ. 2-74	2-19	1-64	1-37
1-7-71 ,,	ರೂ. 2-94	2-35	1-76	1-47

ಈ ವೇತನಗಳು ಕಾರ್ಮಿಕರ ಬೇಡಿಕೆಯಂತೆ ಆಗಾಗ್ಗೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಲೇ ಇರುತ್ತವೆ. ಈಚೆಗೆ ಆದ ಒಪ್ಪಂದದಂತೆ 31-3-79ರವರೆಗೆ ಜಾರಿಯಲ್ಲಿರುವ ವೇತನಗಳು 1ನೆಯ ಗ್ರೇಡಿನವರಿಗೆ 5.90 ರೂ, 2ನೆಯ ಗ್ರೇಡಿನವರಿಗೆ 5.60ರೂ, ತರುಣ/ತರುಣಿ (adolescent)ಯರಿಗೆ 3.54 ರೂ, ಮತ್ತು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ 2.95 ರೂ. ಮೊದಲಿದ್ದಂತೆ ಹೆಂಗಸರಿಗೆ ಬೇರೆ ಗಂಡಸರಿಗೆ ಬೇರೆ ವೇತನ ಎಂಬ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಿಲ್ಲ.

ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಕಾರ್ಮಿಕ ಕಾನೂನು ಎಲ್ಲಾ ತೋಟಗಳಿಗೂ ಅನ್ವಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ನಾವು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಈ ಕಾನೂನು ಅನ್ವಯಿಸುವುದು 11.117 ಹೆಕ್ಟಾರ್ ಅಂದರೆ ಸುಮಾರು 27½ ಎಕರೆ ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ವಿಸ್ತೀರ್ಣದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಹಾಗೂ 30 ಅಥವಾ ಅದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಆಳುಗಳನ್ನು ನೇಮಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ. ಇಂಥ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಮೈಸೂರು ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿರುವ ಒಟ್ಟು 28,713 ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ 900 ಮಾತ್ರ.

ಆಳುಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಾಡುವುದು ಅಷ್ಟೇನೂ ಸುಲಭವಲ್ಲ.. ತೋಟದ ಮಾಲೀಕರ ಬಂಗಲೆಗಳನ್ನೂ ಅವರ ಸುತ್ತಮುತ್ತ ಇರುವ ಆಳುಕಾಳುಗಳನ್ನೂ ನೋಡಿ ಎಲ್ಲವೂ ಅಂದ ಚೆಂದವಾಗಿದೆಯೆಂದು ಭಾವಿಸಬಾರದು. ಆಳುಗಳೊಡನೆ ದಿನ ಬೆಳಗೆದ್ದರೆ ಹೆಣಗಾಡುವುದು ಸುಲಭವಾದ ಕೆಲಸವಲ್ಲ. ಅವರ ನಡೆನುಡಿಗಳನ್ನು ಅರಿತುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ ;

ಅವರ ಆವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಮಾಲೀಕ ಮತ್ತು ಆಳುಗಳು ಪರಸ್ಪರ ಸಹಾಯಕರಾಗಿದ್ದರೆ ಮಾತ್ರ ಕಾಫಿ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಸುಖ ಕಾಣಬಹುದು ; ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಇಲ್ಲ.

1940ರವರೆಗೆ ಸಂಬಳವನ್ನೊಂದನ್ನು ಕೊಟ್ಟುಬಿಟ್ಟರೆ ಕಾಫಿತೋಟದವರನ್ನು ಕೇಳುವವರು ಇರಲಿಲ್ಲ. ಈಗ ಹತ್ತಾರು ಕಾನೂನುಗಳು ಕಾಡಿನೊಳಕ್ಕೆ ಪ್ರವೇಶಿಸಿವೆ. ಅವುಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ಅನುಸರಿಸುವುದು ಒಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಕಷ್ಟವೇ ಆಗಿದೆ, ತೋಟದ ಮಾಲೀಕರಿಗೆ.ಆದರೆ ಕಾಲ ಬದಲಾವಣೆಯಾಗಿದೆ. ಮಾಲೀಕರು ಹಿಂದಿನಂತೆ ಈಗ ಇರಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ.

ಆದರೆ ಆಳುಗಳೂ ಅವರ ಸಂಘಗಳೂ ತೋಟಗಾರರ ಕಷ್ಟಗಳನ್ನು ಅರಿತುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗಿದೆ. ಅವರು ತಮ್ಮ ದುಡಿಮೆಯಲ್ಲಿ ನಿಷ್ಠೆ ತೋರಿಸಬೇಕು. ಹೇಗೋ ಕಾಲ ಹಾಕಿ ಕೂಲಿ ಅಥವಾ ಸಂಬಳ ಪಡೆಯುವ ಮನೋಭಾವನೆಯನ್ನು ಬಿಡಬೇಕು. ನ್ಯಾಯವಾಗಿ ಸಿಗಬೇಕಾದ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಕೇಳುವುದರಲ್ಲಿ ತಪ್ಪೇನೂ ಇಲ್ಲ. ಆದರೆ ಹಾಗೆ ಮಾಡುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ತಮ್ಮ ಕರ್ತವ್ಯದ ಕಡೆಗೂ ಅಷ್ಟೇ ಗಮನಕೊಡಬೇಕು. ಹಾಗಾದರೇನೇ ಮಾಲೀಕರಿಗೂ ಆಳುಗಳಿಗೂ ಒಳ್ಳೆಯದಾಗುವುದು. 'No wage is too high if the worker earns it.' ಅಂದರೆ, ವೇತನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ದುಡಿದರೆ ಯಾವ ವೇತನವೂ ಹೆಚ್ಚಲ್ಲ. ಹೆಚ್ಚು ವೇತನ ಹೆಚ್ಚು ಉತ್ಪನ್ನದಿಂದ ಮಾತ್ರ ಬರಲು ಸಾಧ್ಯ. ಹೆಚ್ಚು ಉತ್ಪನ್ನವಿಲ್ಲದೆ ಹೆಚ್ಚು ವೇತನ ಕೊಟ್ಟಲ್ಲಿ ವಸ್ತುಗಳ ಬೆಲೆ ಏರುತ್ತದೆ. ಬೆಲೆ ಏರಿದಾಗ ಅವುಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವವರು ಕೊಳ್ಳುವುದನ್ನು ಕಡಮೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿ ಕೆಲಸಗಾರರ ಸಂಖ್ಯೆ ಕಡಮೆಯಾಗಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರ ಕಾರಣವಾಗಿ ಕೆಲಸಗಾರರು ಕೆಲಸವಿಲ್ಲದೆ ತೊಂದರೆಪಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಕೆಲಸಗಾರರು ಹೆಚ್ಚು ಸೌಲಭ್ಯ ಹಾಗೂ ಸಂಬಳಸಾರಿಗೆಗಳನ್ನು ಕೇಳಿ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಡುವುದರ ಕಡೆಗೂ ಗಮನಕೊಡಬೇಕಾದ್ದು ಅನಿವಾರ್ಯ.

ಕಾಫಿ ತೋಟದ ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೂ ಒಂದು ಮಿತಿಯುಂಟು. ಮಳೆ ಸಕಾಲ

ದಲ್ಲಿ ಆದರೆ, ರೋಗಗಳು ಬರದಂತೆ ತಡೆದರೆ, ಹಾಕುವ ಗೊಬ್ಬರ ಗೋಡು ಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಿದರೆ ಆಗ ತೋಟದಿಂದ ಸಾಕಷ್ಟು ಆದಾಯವುಂಟು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಇಲ್ಲ. ಬಹು ಜನ ತೋಟಗಾರರು ಸಾಲಸೋಲಗಳಿಂದ ತೋಟ ಮಾಡಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆಂಬುದನ್ನೂ ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಹೀಗಿರುವಾಗ ಮಾಲೀಕರು ಹಾಗೂ ಆಳುಗಳಲ್ಲಿ ಪರಸ್ಪರ ಸೌಹಾರ್ದ, ಪ್ರೀತಿ ಹಾಗೂ ಅನುಕಂಪ ಇರಬೇಕಾದುದು ಅತ್ಯಾವಶ್ಯಕ.

14. ಕಾಫಿಯ ಭವಿಷ್ಯ

ಕಾಫಿಯ ಹುಟ್ಟು, ಬೆಳವಣಿಗೆ, ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಹಾಗೂ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳಿದ್ದಾಯಿತು. ಇಷ್ಟನ್ನೆಲ್ಲಾ ನೋಡಿದ ಮೇಲೆ ಅದರ ಭವಿಷ್ಯದ ಬಗ್ಗೆ ಅನುಮಾನ ಬೇಕಿಲ್ಲ. ಆದರೂ ಕಾಫಿಯ ಗುಣ ಮತ್ತು ದೋಷಗಳನ್ನೂ ಹೇಳುವುದೂ ನಮ್ಮ ಕರ್ತವ್ಯ.

ಯಾವುದನ್ನೇ ಆದರೂ ಅತಿಯಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಾರದು. 'ಅತಿ ಸರ್ವತ್ರ ವರ್ಜಯೇತ್'. ಅತಿಯನ್ನು ಎಲ್ಲೆಡೆಯಲ್ಲಿ ತ್ಯಜಿಸಬೇಕು. ಹಾಗಲ್ಲದೆ ಮಿತಿಮೀರಿದ ಕಾಫಿ ಸೇವನೆ ದೇಹಕ್ಕೆ ಅಪಾಯವನ್ನುಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ. ಮಿತಿಮೀರಿ ಏನು, ಕಾಫಿಯನ್ನೇ ಕುಡಿಯಬಾರದೆಂದು ಹೇಳುವ ತಜ್ಞರೂ ಇದ್ದಾರೆ. ಡಾ. ಎಚ್. ಜಿ. ಬೀಲರ್ (Dr. H. G. Bieler) ಎಂಬುವನು 'ಆಹಾರ ನಿಮ್ಮ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಔಷಧಿ'ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಅಂದರೆ ಕೆಟ್ಟ ಆಹಾರವೇ ನಿಮಗೆ ಕೇಡುಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ ಎಂದು. ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ 'ಕ್ಯಾಫೀನ್' (caffeine) ಎಂಬ ಅಪಾಯಕಾರಿ ಅಂಶ ಇರುವುದರಿಂದ ಅದನ್ನು ಕುಡಿಯು ವುದರಿಂದ ಅಪಾಯ ಉಂಟು. ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವುದು ದುರ್ಬಲವಾದ ಮನಸ್ಸನ್ನು ಉತ್ತೇಜನಗೊಳಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ. ರಕ್ತದಲ್ಲಿರುವ ಸಕ್ಕರೆಯ ಅಂಶ ಕಾಫಿಯ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಕೊಂಚ ಹೊತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿ ದೇಹದಲ್ಲಿ ಲವಲವಿಕೆ ಉಂಟಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಯಾವಾಗ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶ ಇಳಿಯುವುದೋ ಆಗ ಲವಲವಿಕೆ ಕಡಮೆಯಾಗಿ ದೇಹದಲ್ಲಿ ನಿರುತ್ಸಾಹ (ennuai) ಮತ್ತು ಜಡತೆ ತಲೆದೋರುತ್ತವೆ. ಕೆಲವರಲ್ಲಿ ನರಗಳ ದುರ್ಬಲತೆ, ಮನಸ್ಸಿನ ಸಿಡುಕು, ಬುದ್ಧಿಮಾಂದ್ಯ ಇವೆಲ್ಲಾ ಆಗುತ್ತವೆ. ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಆಹಾರ ತೆಗೆದು ಕೊಂಡರೂ ಕಾಫಿ ಕುಡಿದರೆ 'ಬಿ' ವಿಟಮಿನಿನ ಕೊರತೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ತಲೆ ಕೂದಲು ಬೆಳ್ಳಗಾಗುವುದಕ್ಕೂ ತಲೆ ಬೋಳಾಗುವುದಕ್ಕೂ ಕಾಫಿಯೇ ಕಾರಣ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಹೆಚ್ಚು ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವವರಿಗೆ ಜಠರಚರ್ಮದ ಊತ (gastritis) ಮತ್ತು ಹುಣ್ಣು (ulcers) ಆಗುತ್ತವೆಯೆಂದೂ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಒಬ್ಬ

ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಜ್ಞನ ಪ್ರಕಾರ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಾಫಿ ಕುಡಿದರೆ ಹೃದಯನಾಳಗಳು ಮುಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಸಿಗರೇಟಿಗೂ ಕಾಫಿಗೂ ನಿಕಟ ಸಂಬಂಧವಿದೆ, ತಲೆನೋವಿಗೂ ಕಾಫಿಗೂ ನಂಟುಂಟು ಎಂದು ಅಮೆರಿಕಾದ ಪತ್ರಿಕೆಯೊಂದು ಸಾರುತ್ತದೆ. ಮೃದುವಾದ ಹಾಗೂ ತೆಳುವಾದ ಚರ್ಮ ಇರುವವರು ಕಾಫಿ ಕುಡಿದರೆ ಅವರ ಮುಖದಲ್ಲಿ ಮೊಡವೆಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಏಳುತ್ತವೆ. ಇವೆಲ್ಲಾ ಕಾಫಿ ಕುಡಿತದ ದೋಷಗಳು ಎಂದು ಕೆಲವು ತಜ್ಞರ ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳು.

ಅಷ್ಟೇ ಗುಣಗಳನ್ನೂ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. 'ಕಾಫಿಯ ರಸಾಯನ' (coffee chemistry) ಎಂಬ ಬಗ್ಗೆ ಲಿಸ್ಬನ್‌ನಲ್ಲಿ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ನಡೆದ ಐದನೆಯ ಸಮ್ಮೇಳನದಲ್ಲಿ ಡಾ. ಜಾಕ್ವೆ ಪೇನಾ (Dr. Jacque Pena) ಎಂಬುವನು ದಿನಾ ಅರ್ಧದಿಂದ ಒಂದು ಕಪ್ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ಆಹಾರದ ಕೊರತೆಯಿಂದಾಗುವ ನಿಶ್ಶಕ್ತಿಯ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುವುದಲ್ಲದೆ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಕೊರತೆಯಿಂದಾಗುವ 'ಕ್ವಾಷಿಯಾರ್ಕರ್' (Kwashiorkar) ಎಂಬ ರೋಗವನ್ನೂ ತಡೆಯಬಹುದೆಂದು ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ. ಪೂರ್ವಮೂಲಾಗಿ ಕ್ವಾಷಿಯಾರ್ಕರ್ ರೋಗದಿಂದ ಗುಣವಾಗಲು 30 ದಿನಗಳು ಬೇಕಾದರೆ ಕಾಫಿ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವುದರಿಂದ 20 ದಿನಗಳೊಳಗೆ ಗುಣ ಪಡೆಯಬಹುದೆಂದು ಅವನ ಅಭಿಪ್ರಾಯ.

ಇನ್ನೊಬ್ಬ ಡಾ. ಆಡ್ರಿಯನ್ ಎಂಬ ಫ್ರಾನ್ಸಿನ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಕಾಫಿ ಸೇವನೆ ಪಿಲಾಗ್ರ' (pilagra) ಎಂಬ ರೋಗವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಈ ರೋಗ 'ನಿಯಾಸಿನ್'(niacin) ಎಂಬ ವಿಟಮಿನಿನ ಅಭಾವದಿಂದ ಉಂಟಾಗುತ್ತದೆಯೆಂದೂ, ಮುಸುಕಿನಜೋಳವೇ ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರವಾಗುಳ್ಳ ಜನಾಂಗಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆಯೆಂದೂ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾನೆ. ದಿನಕ್ಕೆ ನಾಲ್ಕು ಕಪ್ ಕಾಫಿ ಕುಡಿದರೆ ಪಿಲಾಗ್ರ ರೋಗವನ್ನು ತಡೆಯಬಹುದಂತೆ.

ಇನ್ನೊಬ್ಬ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾಫೀನ್ ಇದ್ದರೂ ಅದನ್ನು ಬಿಡುವುದು ಸರಿಯಲ್ಲ ಎಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾನೆ. ಕ್ಯಾಫೀನ್ ಕಾಫಿಯಲ್ಲಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ ಬೇರೆ ಪಾನೀಯಗಳಲ್ಲೂ ಇದೆ.ಒಂದು ಕಪ್ ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ 100 ಮಿಲಿಗ್ರಾಂ ಕ್ಯಾಫೀನ್ ಇದ್ದರೆ, ಒಂದು ಬಾಟ್ಲಿ ಪೆಪ್ಸೀಕೋಲಾದಲ್ಲಿ 77 ಮಿಲಿಗ್ರಾಂ, ಕೋಕ ಕೋಲಾದಲ್ಲಿ 33 ಮಿಲಿಗ್ರಾಂ, ಮತ್ತು ಒಂದು ಕಪ್ ಚಹಾದಲ್ಲಿ 27

ಮಿಲಿಗ್ರಾಂ ಇದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಕಾಫಿಯೊಂದನ್ನೇ ದೂಷಿಸಬಾರದೆಂದು ಅವನ ಅಭಿಪ್ರಾಯ.

ಕೆಲವು ವೈದ್ಯಕೀಯ ಪರೀಕ್ಷೆಗಳಲ್ಲೂ ಕಾಫಿ ಉಪಕಾರಿ ಎಂದು ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. 'ಗ್ಲಾಕೋಮಾ' ಎಂಬ ಕಣ್ಣುಬೇನೆಯ ಪರೀಕ್ಷೆಗೆ ಕಾಫಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಸಹಕಾರಿಯಂತೆ. ದೇಹದೊಳಗಿರುವ ಸೀಸ ಮತ್ತು ಮಾರ್ಫೀನ್ ನಂತಹ ವಿಷಗಳನ್ನು ಪತ್ತೆಹಚ್ಚಲು ಕಾಫಿ ತುಂಬಾ ಸಹಾಯಕವಂತೆ. ಇಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಉಬ್ಬಸಕ್ಕೂ ಕಾಫಿ ಒಳ್ಳೆಯದಂತೆ.

ಇವೆಲ್ಲಾ ಅನುಕೂಲಗಳಿವೆಯೆಂದು ಯಾರೂ ಮಿತಿಮೀರಿ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯಬಾರದು. ಅಮೃತವೂ ಅತಿಯಾದರೆ ವಿಷ. ಕ್ಯಾಫೀನ್ ಇರುವ ಕಾಫಿ ಕುಡಿದರೆ ತಾನೆ ಅಪಾಯ. ಆದ್ದರಿಂದ ಕ್ಯಾಫೀನ್ ಇಲ್ಲದ ಕಾಫಿ ತಳಿಯನ್ನೇ ಕಂಡುಹಿಡಿಯಲು ಪ್ರಯತ್ನ ಸಾಗಿದೆಯೆಂದು ಪ್ರೊ॥ ರೆನೆ ಕೊಸ್ತೇ ಎಂಬುವನು ತಿಳಿಸಿರುತ್ತಾನೆ. ಹಾಗಾದರಂತೂ ಕಾಫಿಯು ಪ್ರಪಂಚದ ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯ ಹಾಗೂ ಆರೋಗ್ಯಕರವಾದ ಪಾನೀಯವಾಗುವುದ್ದರಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ.

ಇಷ್ಟು ಹೇಳಿ ಕಾಫಿಯ ಭವಿಷ್ಯದ ಬಗ್ಗೆ ನಾಲ್ಕು ಮಾತು ಹೇಳಬಹುದು : 'ಬೆಳಗ್ಗೆ ತಿಂಡಿಯ ವೇಳೆ ಕಾಫಿ ಚೆನ್ನಾಗಿದ್ದರೆ ಉಳಿದದ್ದೆಲ್ಲಾ ಆ ದಿನ ಚೆನ್ನ' ಎಂಬ ಮಾತೊಂದಿದೆ. ಇನ್ನೊಂದು ಮಾತು ಕಾವ್ಯಮಯವಾಗಿದೆ :

How sweet is the taste of coffee
More charming than a thousand kisses.
Softer than Muscatel wine.

ಈ ಮಾತುಗಳಿಂದ ಕಾಫಿಯ ಮಹತ್ವ ಎಷ್ಟೆಂಬುದು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಯಾರು ಏನು ಹೇಳಿದರೂ ಕಾಫಿ ಮನುಷ್ಯನ ನಿತ್ಯ ಪಾನೀಯವಾಗಿ ಉಳಿದೇ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ. ಏಕೆಂದರೆ, ಮನುಷ್ಯನಿಗೆ ಏನಾದರೊಂದು ಪಾನೀಯ ಬೇಕೇ ಬೇಕು. ಎಲ್ಲರೂ, ಎಲ್ಲಾ ವೇಳೆಗಳಲ್ಲೂ, ಎಲ್ಲರ ಮುಂದೆ ಮರ್ಯಾದೆಯಿಂದ ಕುಡಿಯಬಹುದಾದ ಪಾನೀಯಗಳೆಂದರೆ ಕಾಫಿ, ಟೀ ಮತ್ತು ಕೋಕೊ. ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕುಡಿಯಬಾರದೆಂದು ಹಿಂದೆ ಹಾಕಿದ ಬಹಿಷ್ಕಾರಗಳು ಅಡಿ

ಆತಂಕಗಳು ಮುಂದೆ ಒದಗಲಾರವು. ಒದಗಿದರೂ ಅವನ್ನು ದಕ್ಕಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಶಕ್ತಿ ಕಾಫಿಗಿದೆ.

ಯಾವುದೇ ವಸ್ತುವು ತನ್ನ ಸ್ಥಾನಮಾನವನ್ನು ಅಂತರ್ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದರೆ ಅದು ಗುಣ ಮತ್ತು ಬೆಲೆ–ಈ ಎರಡು ಅಂಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳೊಡನೆ ಪೈಪೋಟಿ ನಡೆಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಈಗ ಪ್ರಪಂಚದ ಯಾವ ಭಾಗವೂ ದೂರವಲ್ಲ. ನಮಗೆ ಬೇಕಾದುದನ್ನು ಮೂರೇ ಗಳಿಗೆಯಲ್ಲಿ ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಹೀಗಿರುವಾಗ ನಮ್ಮ ಕಾಫಿ ಬೇರೆ ಕಾಫಿಯೊಡನೆ ಸರಿಸಾಟಿಯಾಗಿ ನಿಲ್ಲುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಪಡೆಯಬೇಕು. ನಮ್ಮ ಕಾಫಿಗೆ ಗುಣವೇನೊ ಇದೆ. ಅದನ್ನು ಈ ಹಿಂದೆಯೇ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿಯೂ ನಮ್ಮ ಕಾಫಿ ಹಿಂದೆ ಬೀಳಬಾರದು. ಅಂದರೆ ನಮ್ಮ ಕಾಫಿಯ ಬೆಲೆ ಇತರ ಕಾಫಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿರಬಾರದು ; ಕನಿಷ್ಟಪಕ್ಷ ಅಷ್ಟೇ ಇರಬೇಕು. ಈ ಬಗ್ಗೆ ನಮ್ಮ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಾರರೂ ಆಳುಗಳೂ ಆಲೋಚನೆ ಮಾಡಬೇಕಾಗಿದೆ. ತೋಟದ ಆಳುಗಳು ಏಕೆ ಆಲೋಚಿಸಬೇಕೆಂದರೆ, ತೋಟಗಳು ಉಳಿದರೆ ತಾನೆ ಆಳುಗಳು ತಮ್ಮ ಜೀವನ ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಸಾಧ್ಯ.

ಬೆಲೆ ಕಡಮೆಯಾಗಬೇಕಾದರೆ ಕಡಮೆ ಖರ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಬೇಕು. ಆದರೆ ಅತಿಯಾದ ಉತ್ಪನ್ನವೂ ಒಂದೊಂದು ಸಲ ತಲೆನೋವಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ. ಮೊದಲಿಗೆ ಬ್ರೆಜಿಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಕಡಮೆಯಾಗಿತ್ತು. ಅದನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ನಡೆಯಿತು. ಆದರೆ ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಗೆ ಗಿರಾಕಿಯಿಲ್ಲದೆ 1931ರಲ್ಲಿ 20 ಲಕ್ಷ ಚೀಲ, 1932ರಲ್ಲಿ 9 ಲಕ್ಷ ಚೀಲ, 1933ರಲ್ಲಿ 13½ ಲಕ್ಷ ಚೀಲ ಕಾಫಿಯನ್ನು ನಾಶಮಾಡಬೇಕಾಯಿತು. ಹೀಗೆ 1944ರವರೆಗೂ ನಡೆಯಿತು. ಕಾಫಿಯನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಹಾಕಿದರು ; ಕಾಕಂಬಿಯೊಡನೆ ಸೇರಿಸಿ ದನಗಳ ಮೇವು ಮಾಡಿದರು ; ರೈಲ್ವೆ ಎಂಜಿನ್‌ಗಳಿಗೆ ಉರುವಲು (fuel) ಮಾಡಿದರು ; ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಕೊನೆಗೆ ಅದನ್ನೇನು ಮಾಡಲೂ ತೋರದೆ ಲಕ್ಷಾಂತರ ಮೂಟೆಗಳನ್ನು ಸಮುದ್ರಕ್ಕೆ ಎಸೆದರು. 1944ರಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟುಹಾಕಿದ ಒಂದೂವರೆ ಲಕ್ಷ ಚೀಲವೂ ಸೇರಿ ಅಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ 80 ಲಕ್ಷ ಚೀಲಗಳನ್ನು ನಾಶಮಾಡಲಾಯಿತು. ಹೀಗೆ ಮಾಡಿದ ಮೂಲ ಉದ್ದೇಶ, ಕಡಮೆಯಾಗಿದ್ದ ಕಾಫಿ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದೇ ಆಗಿತ್ತು.

ಮಾಲು ಕಡಮೆಯಾದರೆ ಬೆಲೆ ಏರುತ್ತದೆಯಷ್ಟೆ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಹೀಗೆ ಮಾಡಲಾಯಿತು. ಎರಡನೆಯ ಮಹಾಯುದ್ಧದನಂತರ ಕಾಫಿಯ ಬೆಲೆ ಏರಿತು ; ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಗಾರರು ಬದುಕಿಕೊಂಡರು.

ಅಧಿಕ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿ ಬೆಲೆ ಬಿದ್ದುಹೋದಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಏರಿಸಲು ಉತ್ಪನ್ನವಾದುದರಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಬೇಕೋ ಅಷ್ಟನ್ನು ನಾಶಮಾಡುವ ಮಾರ್ಗ ಇಂದಿಗೂ ಇದೆ. ಕಾಫಿ ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿ ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ಮೂರನೆಯ ಸ್ಥಾನ ಪಡೆದ ಐವರಿಕೋಸ್ಟ್ 1969ರಲ್ಲಿ ಒಂದುಲಕ್ಷ ಟನ್ ಕಾಫಿ ಬೀಜವನ್ನು ಸುಟ್ಟುಹಾಕಿತು ಎಂದು ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಾರರ ಅಂತರ್ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಫೆಡರೇಷನ್ ತಿಳಿಸಿದೆ.

ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ವಿಚಾರದಿಂದ ಒಂದು ವಿಷಯ ಸ್ಪಷ್ಟವಾದಂತಾಯಿತು. ಏನೆಂದರೆ, ಉತ್ಪನ್ನ ಅತಿಯಾದರೆ ಬೆಲೆ ಕಡಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಬೆಲೆ ಕಡಮೆಯಾದರೆ ಉತ್ಪನ್ನದ ಖರ್ಚು ಗಿಟ್ಟುವುದಿಲ್ಲ. ಉತ್ಪನ್ನದ ಖರ್ಚು ಗಿಟ್ಟಿದರೆ ಸಾಲದು, ಹಾಕಿದ ಬಂಡವಾಳಕ್ಕೆ ತೋಟಗಾರರಿಗೆ ತಕ್ಕ ಪ್ರತಿಫಲವೂ ಬರಬೇಕು.

ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ನಾಶಮಾಡುವ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಇನ್ನೂ ಬಂದಿಲ್ಲ. ಕಾಫಿಯ ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚೆಂದು ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವವರು ಕೂಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಬಗ್ಗೆ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವವರ ವಾದವೂ ಸರಿಯೆ. ಅವರು ಹೇಳುವುದೇನೆಂದರೆ, ದುಬಾರಿ ಖರ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆದು ಅಗ್ಗವಾದ ಬೆಲೆಗೆ ಮಾರಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಆಳುಕಾಳುಗಳಿಗೆ ಕೊಡಬೇಕಾದ ಕೂಲಿ, ಸಂಬಳ—ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಸರಕಾರವು ವಿಧಿಸುವ ಸುಂಕ ಸಾರಿಗೆಗಳನ್ನೂ ಕೊಡಬೇಕೆಂದರೆ ಕಾಫಿಯ ಬೆಲೆ ಇಳಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ನಾನಾ ಬಾಬುಗಳಲ್ಲಿ ಸರ್ಕಾರ ತೋಟಗಳ ಮೇಲೆ ಕರಭಾರ ಹೇರಿದೆ. ಇದನ್ನು ಇಳಿಸಿದರೆ ಕಾಫಿ ಬೆಲೆ ಇಳಿಸಲು ಸಾಧ್ಯ-ಹೀಗೆಂದು ಅವರು ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಮಾತಿನಲ್ಲಿ ಬಹುಮಟ್ಟಿನ ಸತ್ಯಾಂಶವಿದೆ.

ಆದರೆ ನಿತ್ಯವೂ ವಿಷವೇರಿದಂತೆ ಏರುತ್ತಿರುವ ವೆಚ್ಚಕ್ಕೆ ಹಣ ಒದಗಿಸುವುದು ಕರ ಹೇರದ ಹೊರತು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ ಎಂದು ಸರಕಾರ ಹೇಳುತ್ತಿದೆ. ಏನೇ ಮಾಡಿದರೂ ಸರ್ಕಾರ ಎಲ್ಲಾ ಕರಭಾರಗಳನ್ನು ಇಳಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ ;

ಸದ್ಯ, ಏರಿಸದಿದ್ದರೆ ಸಾಕಾಗಿದೆ. ಹೀಗಿರುವಾಗ ತೋಟಗಾರರು ಈಗಿನ ವೆಚ್ಚದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಕಡಮೆ ವೆಚ್ಚದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಎಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿಸಬೇಕೆಂಬುದನ್ನು ಆಲೋಚಿಸಬೇಕು. ವಿಸ್ತೀರ್ಣವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿಕೊಂಡುಹೋದರೆ ಉಪಯೋಗವಿಲ್ಲ. ಹಾಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಭೂಮಿಯೂ ಇಲ್ಲ. ಯಾವುದು ಎಷ್ಟೇ ಹೆಚ್ಚಿದರೂ ದೇವರು ಸೃಷ್ಟಿಸಿದ ಭೂಮಿ ಮಾತ್ರ ಹೆಚ್ಚುವಂತಿಲ್ಲ–ಚಂದ್ರನನ್ನು ಮಾನವನ ವಾಸಸ್ಥಾನಕ್ಕಾಗಿ ಮಾಡದೆಹೋದರೆ ! ಅಂತೂ ಇರುವ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಬೆಳೆ ಹೆಚ್ಚುಮಾಡಬಹುದೆಂಬುದನ್ನು ಆಲೋಚಿಸುವುದು ತೋಟಗಾರರ ಜಾಣತನ.

ಈಗ ಇಂಡಿಯಾ ಹಾಗೂ ಮೈಸೂರಿನ ಉತ್ಪನ್ನವೆಷ್ಟೆಂಬುದನ್ನು ಗಮನಿಸೋಣ. ಇಡೀ ಪ್ರಪಂಚದ ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೇರಿಕಾದ ಉತ್ಪನ್ನ ಶೇಕಡಾ 51. ಅದನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಆಫ್ರಿಕಾದಲ್ಲಿ ಶೇಕಡಾ 29 ಮತ್ತು ಅಮೇರಿಕಾದಲ್ಲಿ ಶೇಕಡಾ16. ಈ ಬೃಹತ್ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಇಡೀ ಏಷ್ಯಾದ ಉತ್ಪನ್ನ ಶೇಕಡಾ 3. ಇಂಡಿಯಾದ್ದು ಶೇಕಡಾ 2 ಮಾತ್ರ ! ಇದರಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರೊಂದೇ ಶೇಕಡಾ 65ರಷ್ಟು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಿದರೆ ಮೈಸೂರೇ ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾಫಿಗೆ ತವರುಮನೆ ಎಂದಾಯಿತು.

ಮೈಸೂರು ಹಾಗೂ ಇಂಡಿಯಾದ ಇತರ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳೆಂದರೆ ಸಣ್ಣ ತೋಟಗಳೇ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುವುದು. 1962–63 ರಲ್ಲಿದ್ದ ರಿಜಿಸ್ಟರಾದ ಮತ್ತು ರಿಜಿಸ್ಟರಾಗದ ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳ ಒಟ್ಟು ಸಂಖ್ಯೆ 40,855. ರಿಜಿಸ್ಟರಾದ ತೋಟಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ 45,868. ಇದರಲ್ಲಿ ಯಾವ ಯಾವ ವಿಸ್ತೀರ್ಣದ ತೋಟಗಳು ಎಷ್ಟು ಮತ್ತು ಅವುಗಳಿಂದ ಆದ ಉತ್ಪನ್ನ ಎಷ್ಟು ಎಂಬುದು ಈ ಅಂಕಿ ಅಂಶಗಳಿಂದ ವ್ಯಕ್ತವಾಗುತ್ತದೆ:

ತೋಟದ ಹಿಡುವಳಿ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ	ತೋಟಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ	ಕಾಫಿ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ (ಎಕರೆಗಳಲ್ಲಿ)	ಕಾಫಿ ಉತ್ಪನ್ನ (ಟನ್‌ಗಳಲ್ಲಿ)
5 ಎಕರೆ ಒಳಗೆ	31,540	54,002	6,237
5 ರಿಂದ 10	4,606	32,842	5,505
10 ,, 25	3,250	49.259	11,550
25 ,, 50	595	21,394	3,151
50 ,, 100	381	26,104	3,961

100 ,, 150	147	17,763	3,174
150 ,, 200	111	18,335	3,669
200 ,, 250	74	15,590	4,098
250ಕ್ಕೆ ಮಿಕ್ಕಿ	164	66,873	13,844
ಒಟ್ಟು	40,868	3,02,472	55,189
ರಿಜಿಸ್ಟರಾಗದ ತೋಟಗಳು	4,987	9,591	1,028
ಒಟ್ಟು ಜುಮ್ಲಾ	45,855	3,12,063	56,217

1973–74ರಲ್ಲಿ ಇದ್ದ ತೋಟಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಹೀಗಿದೆ : ರಿಜಿಸ್ಟರಾದ ತೋಟಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ 46,025 ; ರಿಜಿಸ್ಟರಾಗದ ತೋಟಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ 8,340; ಒಟ್ಟು ತೋಟಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ 54,365.

ಮೇಲಿನ ಅಂಕಿ ಅಂಶಗಳಿಂದ ಒಂದು ವಿಷಯ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಏನೆಂದರೆ, 25 ಎಕರೆ ಒಳಗಿರುವ ರಿಜಿಸ್ಟರಾದ ತೋಟಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ 49,000. ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕೆ ಮೇಲ್ಪಟ್ಟು ರಿಜಿಸ್ಟರಾದ ತೋಟಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಕೇವಲ 1,472 ಎಂಬುದು. ಅಂದರೆ 25 ಎಕರೆ ಒಳಗಿನ ತೋಟಗಳ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 1,36,103 ಎಕರೆಗಳಾದರೆ, ಅದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ವಿಸ್ತೀರ್ಣವುಳ್ಳ ತೋಟಗಳ ಒಟ್ಟು ವಿಸ್ತೀರ್ಣ 1,66,369 ಎಕರೆಗಳು. ಈ ಎರಡು ಗುಂಪಿನ ತೋಟಗಳ ಒಟ್ಟು ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿಯೂ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಿದೆ. 1,36,103 ಎಕರೆಗಳಿಂದ 23,292 ಟನ್‌ಗಳು ಉತ್ಪನ್ನವಾದರೆ, 1,66,369 ಎಕರೆಗಳಿಂದ 31,897 ಟನ್‌ಗಳು.

ಕಾಫಿಯ ಒಟ್ಟು ಉತ್ಪನ್ನವೇನೋ ವರ್ಷೇ ವರ್ಷೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. 1949–'50ರಲ್ಲಿ 20,849 ಟನ್‌ಗಳಿದ್ದುದು, 1966–'67ರಲ್ಲಿ 78.300 ಟನ್‌ಗಳಿಗೆ ಏರಿತು. ಇದು 1974–75ರಲ್ಲಿ 95,000 ಟನ್, 1975–76ರಲ್ಲಿ 85,000 ಟನ್‌ಗಳಷ್ಟಾಯಿತು. ಹಾಗೆಯೇ ಒಂದು ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ ಆಗುವ ಉತ್ಪನ್ನವೂ ವರ್ಷೇ ವರ್ಷೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿರುವುದು ಕಾಣುತ್ತಿದೆ. 1947–48 ರಲ್ಲಿ ಒಂದು ಎಕರೆಗೆ 71.63 ಕೆ.ಜಿ. ಇದ್ದುದು, 1964–65ರಲ್ಲಿ 190.33 ಕೆ.ಜಿ.ಗಳಿಗೆ ಏರಿತು. ಇದು 1966-'67ರಲ್ಲಿ 247.45 ಕೆ.ಜಿ. ಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿತು. ಈ ಮಧ್ಯೆ ಒಂದು ವರ್ಷ 1963–'64ರಲ್ಲಿ 216.69 ಕೆ.ಜಿ.

ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿದೆ. ಸರಾಸರಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಯಾವ ವರ್ಷದಲ್ಲೂ ½ ಟನ್ನಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಕೆಲವು ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಬಂದ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಸರಾಸರಿ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಸಾಧ್ಯ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಉತ್ತರ ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಕನ್ಸಾಲಿಡೇಟೆಡ್ ಕಾಫಿ ಎಸ್ಟೇಟಿಗೆ ಸೇರಿದ ನುಲ್ಲೂರು ಎಂಬ ಕಂಪನಿ ತೋಟದಲ್ಲಿ 20 ಎಕರೆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಎಕರೆಗೆ 2½ ಟನ್‌ಗಳಷ್ಟು ಕಾಫಿ ,ಬೆಳೆದ ದಾಖಲೆ ಇದೆ. ಬಿಳಿಗಿರಿರಂಗನ ಬೆಟ್ಟದ ಒಂದು ತೋಟದಲ್ಲಿ ಹನ್ನೆರಡು ವರ್ಷಗಳ ಸರಾಸರಿ ಎಕರೆಗೆ 0.65 ಟನ್ನುಗಳು.

ಮೈಸೂರನ್ನು ಮಾತ್ರ ಗಮನಿಸಿದರೆ ಇಲ್ಲಿಯ ಸರಾಸರಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಕೇರಳ ಮತ್ತು ಮದ್ರಾಸುಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು. 1964–'65ರಲ್ಲಿ ಮದ್ರಾಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ಎಕರೆಗೆ 124.65 ಕೆ.ಜಿ.ಗಳಾದರೆ ಮತ್ತು ಕೇರಳದ ಉತ್ಪನ್ನ 181.59 ಕೆ.ಜಿ.ಗಳಾದರೆ, ಮೈಸೂರಿನ ಉತ್ಪನ್ನ 269.12 ಕೆ.ಜಿ.ಗಳು. ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಕೊಡಗಿನ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಉತ್ಪನ್ನ ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಮತ್ತು ಹಾಸನ ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು.

ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯ ಎಕರೆವಾರು ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಈಗ ಇರುವುದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು ಸಾಧ್ಯ ಎಂಬುದು ಸ್ಪಷ್ಟ. ಈ ಬಗ್ಗೆ ತೋಟಗಾರರು ಗಮನ ಕೊಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಆಗಬೇಕಾದರೆ ಒಂದು ಗಿಡದ ಉತ್ಪನ್ನವೂ ಹೆಚ್ಚಬೇಕು. ಆದರೆ ಗಿಡಕ್ಕೂ ಮುಪ್ಪುಂಟು. ಮುಪ್ಪಾದ ಗಿಡಗಳು ಪ್ರಾಯದ ಗಿಡಗಳಷ್ಟು ಬೆಳೆ ಕೊಡಲಾರವು. ಕಾಫಿ ಗಿಡದ ಸರಾಸರಿ ಆಯುಸ್ಸು 50 ವರ್ಷಗಳು. ಆದರೆ ಇಂಡಿಯಾದ ಶೇಕಡಾ 30 ರಷ್ಟು ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಆಗಲೇ 70 ವರ್ಷ ವಯಸ್ಸಾಗಿದೆ. 50 ವರ್ಷ ಆಯುಸ್ಸಿಗಿಂತ ಕಡಮೆಯಿರುವ ಗಿಡಗಳು ಶೇಕಡಾ 48ರಷ್ಟು ಮಾತ್ರ. ಐದು ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಮೇಲ್ಪಟ್ಟ ವಿವಿಧ ವಯಸ್ಸಿನ ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ಬರುವ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ನೋಡಿದರೆ ಅತ್ಯಧಿಕ ಉತ್ಪನ್ನ ಬರುವುದು 10ರಿಂದ 25 ವರ್ಷ ವಯಸ್ಸಿನ ಗಿಡಗಳಿಂದ. ಬಹಳ ಕಡಮೆ ಉತ್ಪನ್ನ ಬರುವುದು 50 ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಮೇಲ್ಪಟ್ಟ ಗಿಡಗಳಿಂದ. ಈ ಕಾರಣ ಸುಮಾರು 30 ವರ್ಷಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ವಯಸ್ಸಾದ ಗಿಡಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಹೊಸ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಡುವುದು ಉತ್ಪನ್ನ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಇರುವ ಬಹು ಸೂಕ್ತವಾದ ಮಾರ್ಗ. ಆದರೆ ಈ ಕೆಲಸ ಅಷ್ಟು ಸುಲಭವಲ್ಲ.

ಇದಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು 32 ಕೋಟಿ ರೂಪಾಯಿಗಳಷ್ಟು ಖರ್ಚು ತಗಲುತ್ತದೆ ಎಂದು ಅಂದಾಜು ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಈ ಮೊತ್ತ ಬಹು ದೊಡ್ಡದು ನಿಜ. ಆದರೂ ಇಡೀ ಕಾಫಿ ವಿಸ್ತೀರ್ಣಕ್ಕೆ ಈ ಮೊತ್ತವನ್ನು ಹಂಚಿದರೆ ಎಕರೆಗೆ 1,000 ರೂಪಾಯಿ ವೆಚ್ಚ ಮಾಡಿದಂತಾಗುತ್ತದೆ. ಅಥವಾ ತೋಟ ಗಳ ಮೇಲೆ ಹಂಚಿದರೆ ತೋಟ ಒಂದಕ್ಕೆ 6,000 ರೂಪಾಯಿ ಬಿದ್ದಂತಾಗು ತ್ತದೆ. ಒಂದು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಐದು ಅಥವಾ ಹತ್ತು ವರ್ಷ ಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದರೆ ವರ್ಷೇ ವರ್ಷೆ ವೆಚ್ಚ ಇನ್ನೂ ಕಡಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಈ ಕೆಲಸವನ್ನು ತೋಟಗಾರರು ಮಾಡುತ್ತಿಲ್ಲ ಎಂದಲ್ಲ. ತೋಟ ವನ್ನೇ ನಂಬಿಕೊಂಡಿರುವ ಶ್ರದ್ಧಾವಂತ ತೋಟಗಾರ ತನ್ನ ತೋಟ ಹಾಳು ಬೀಳುವುದಕ್ಕೆ ಬಿಡುವುದಿಲ್ಲ. ಅಂಥವರು ಹಳೆಯ ಗಿಡಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಹೊಸ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಡುತ್ತಲೇ ಇದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ ಎಲ್ಲರೂ ಇದನ್ನು ಮಾಡು ತ್ತಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಿಲ್ಲ. ಹಳೆಯ ಗಿಡಗಳನ್ನು ತೆಗೆಸಿ ಹೊಸ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಹಾಕಿಸುವ ಕೆಲಸವನ್ನು ಕಾಫಿ ಬೋರ್ಡ್ ತೀವ್ರವಾಗಿ ಕೈಗೊಂಡಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಜಾಗ್ರತೆ ಆಗುತ್ತದೆ ; ಹತ್ತಾರು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿಯೇ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿದಂತಾಗುತ್ತದೆ.

ಒಂದು ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ತೋಟದವರು ಬೆಳೆಯುವಷ್ಟನ್ನು ಸಣ್ಣ ತೋಟದವರು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿಲ್ಲ ಎಂಬ ಮಾತಿದೆ. ಆದರಲ್ಲಿಯೂ ಕಂಪನಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ ಬರುವ ಉತ್ಪನ್ನ ದೊಡ್ಡ ಖಾಸಗಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತಿಲ್ಲ ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಈ ಮಾತು ಸ್ವಲ್ಪಮಟ್ಟಿಗೆ ನಿಜ ಇರಬಹುದು. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ದೊಡ್ಡ ತೋಟದವರು ಮತ್ತು ಕಂಪನಿ ತೋಟದವರು ಹೆಚ್ಚು ಬಂಡವಾಳ ಹಾಕಲು ಶಕ್ತರಾಗಿರುವುದು. ಕಾಫಿ ತೋಟ ಮಳೆಯೊಂದನ್ನೇ ನಂಬಿಕೊಂಡಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಮಳೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಚೆನ್ನಾದ ಬೇಸಾಯ ಮಾಡಬೇಕು. ಬೇಕಾದ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕಬೇಕು. ಸಕಾಲ ದಲ್ಲಿ ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು. ಸಾಧ್ಯವಾದ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಧುನಿಕ ಕೃಷಿ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು. ಇಷ್ಟೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಸಣ್ಣ ತೋಟಗಾರ ಮಾಡಲಾರ. ಹಾಗೆ ಮಾಡಲಾರನೆಂದು ಸಣ್ಣ ತೋಟಗಳು ಬೇಡ ಎಂದು ಹೇಳುವುದು ಸರಿಯಲ್ಲ. ಅವುಗಳೂ ಇರಬೇಕು. ಆದರೆ ಅವುಗಳಿಗೆ

ಕೊಡುವ ಸವಲತ್ತುಗಳು ಹೆಚ್ಚಬೇಕು. ಕಂಪನಿ ತೋಟಗಳವರು ಅಥವಾ ದೊಡ್ಡ ತೋಟಗಳವರು ತಮ್ಮ ಕಾಲ ಮೇಲೆ ತಾವು ನಿಲ್ಲಲು ಶಕ್ತರಾಗಿರಬಹುದು. ಆದರೆ ಸಣ್ಣ ತೋಟಗಳವರು ಹಾಗಲ್ಲ. ಆದ್ದರಿಂದ ಆ ತೋಟಗಳವರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಅಗತ್ಯ. ಏಕೆಂದರೆ, ಆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಕೊಟ್ಟಲ್ಲಿ ಅವರು ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆಯ ವೆಚ್ಚವಿಲ್ಲದೆ ಹೆಚ್ಚು ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಡಬಹುದು. ದೊಡ್ಡ ತೋಟ ಅಥವಾ ಕಂಪನಿ ತೋಟವೆಂದರೆ ಮ್ಯಾನೇಜರು, ಅಸಿಸ್ಟೆಂಟ್ ಮ್ಯಾನೇಜರುಗಳು, ಹೆಡ್‌ರೈಟರು, ರೈಟರುಗಳು ಮುಂತಾದ ಭಾರಿ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯೇ ಬೇಕು. ಆದರೆ ಸಣ್ಣ ತೋಟಕ್ಕೆ ಇಷ್ಟು ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಬೇಕಿಲ್ಲ. ತೋಟದವರೇ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಮತ್ತು ಲೆಕ್ಕಪತ್ರಗಳನ್ನು ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಅಲ್ಲದೆ ಆಳುಕಾಳುಗಳ ಸಮಸ್ಯೆ ದೊಡ್ಡದಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ ಮನೆ ಮಕ್ಕಳೆಲ್ಲ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಮಾಡಿ ಅನಾವಶ್ಯಕ ಖರ್ಚುಗಳನು ಉಳಿಸಬಹುದು. ಹೀಗೆ ಯಾವ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ನೋಡಿದರೂ 'ಸಣ್ಣ ತೋಟಗಳು ಬೇಡ' ಎಂಬ ವಾದವನ್ನು ಒಪ್ಪುವುದಕ್ಕೆ ಆಗುವುದಿಲ್ಲ. ಹಾಗೆ ಒಪ್ಪಿದರೆ 'ಬಂಡವಾಳಸ್ತರಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಕಾಫಿ ತೋಟ ; ಬೇರೆಯವರಿಗೆ ಅಲ್ಲ' ಎಂಬ ಅಪಾಯಕರವಾದ ತೀರ್ಮಾನಕ್ಕೆ ಬರಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆ ಆಗಬಾರದು.

ಇವನ್ನೆಲ್ಲಾ ಗಮನಿಸಿ ಕಾಫಿ ಬೋರ್ಡು ಸಣ್ಣ ಹಿಡುವಳಿದಾರರು ಮತ್ತು ದೊಡ್ಡ ಹಿಡುವಳಿದಾರರಿಗೆ ಸಾಲ ಇತ್ಯಾದಿ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತಿದೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾದುವು ಯಾವುವೆಂದರೆ : (1) ಹೊಸ ಹೊಸ ತಾಂತ್ರಿಕ ಹಾಗೂ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಲು ಮುಂದೆ ಬರುವ ತೋಟಗಾರರಿಗೆ ಎಕರೆಗೆ 2,000 ರೂಗಳವರೆಗೆ ದೀರ್ಘಾವಧಿ ಸಾಲ; (2) ಕೊಳವೆ ಬಾವಿಗಳು, ಕೆರೆಕುಂಟೆಗಳ ನಿರ್ಮಾಣ ಹಾಗೂ ದುರಸ್ತಿ, ಕಣಗಳ ನಿರ್ಮಾಣ ಇತ್ಯಾದಿ ಕೆಲಸಗಳಿಗೆ 10,000 ರೂಗೆ ಮೀರದ ಸಾಲ; (3) ತೋಟಗಾರರು ತಾವು ಬೆಳೆದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಹಿಂದಿನ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಬೋರ್ಡಿಗೆ ಕೊಟ್ಟ ಮೊತ್ತವನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಚಾಲ್ತಿ ವರ್ಷದ ಖರ್ಚು ವೆಚ್ಚಗಳಿಗಾಗಿ ಸಾಲ (Working Capital); (4) ನೀರು ಚಿಮುಕಿಸುವ ಯಂತ್ರ, ಪಲ್ಪರ್, ಬೇಸಾಯದ ಮುಟ್ಟುಗಳು ಇತ್ಯಾದಿ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು

'ಬಾಡಿಗೆ_ಮಾರಾಟ' (hire-purchase) ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಮೇಲೆ ಒದಗಿಸುವುದು; (5) ವಯಸ್ಸಾದ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು ಹೊಸ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಡುವುದಕ್ಕೆ ಎಕರೆಗೆ 3,000 ರೂ. ಸಾಲ; (6) 50 ಎಕರೆಗೆ ಕಡಮೆ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ಇರುವ ಹಿಡುವಳಿದಾರರಿಗೆ ಆ ವಿಸ್ತೀರ್ಣವನ್ನು 50 ಎಕರೆಗೆ ಏರಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಎಕರೆ ಒಂದಕ್ಕೆ 3,000 ರೂ. ಸಾಲ ಇತ್ಯಾದಿ.

ಒಂದು ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಹೊಸದಾಗಿ ಕಾಫಿಬೆಳೆ ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ ತಗಲುವ ಖರ್ಚು ಎಷ್ಟು ಎಂಬುದನ್ನೂ ಲೆಕ್ಕಹಾಕಲಾಗಿದೆ. ಈ ಖರ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಕೂಲಿ, ಗೊಬ್ಬರ, ಕಾಫಿ ಸಸಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಬಾಬುಗಳೂ ಸೇರಿವೆ :

ಮೊದಲನೆಯ ವರ್ಷ	4,900 ರೂ
ಎರಡನೆಯ ವರ್ಷ	2,675 ರೂ
ಮೂರನೆಯ ವರ್ಷ	2,845 ರೂ
ನಾಲ್ಕನೆಯ ವರ್ಷ	3,250 ರೂ
ಐದನೆಯ ವರ್ಷ	4,300 ರೂ
ಜುಮ್ಲಾ	17,970 ರೂ

ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳು ಮೂರನೆಯ ವರ್ಷದಿಂದ ಫಲ ಕೊಡುತ್ತವೆ ಎಂದು ಲೆಕ್ಕಹಾಕಿ ಆ ವರ್ಷ 250 ಕೆ. ಜಿ. ಕಾಫಿಯಿಂದ 1,400 ರೂ. ನಾಲ್ಕನೆಯ ವರ್ಷ 500 ಕೆ. ಜಿ. ಕಾಫಿಯಿಂದ 3,800 ರೂ, ಮತ್ತು ಐದನೆಯ ವರ್ಷ 800 ಕೆ. ಜಿ. ಕಾಫಿಯಿಂದ 4,400 ರೂ, ಒಟ್ಟು 8,800 ರೂ, ಆದಾಯ ಅಂದಾಜು ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಆರನೆಯ ವರ್ಷದಿಂದ ಒಂದು ಹೆಕ್ಟೇರ್‌ನಲ್ಲಿ 1250 ಕೆ.ಜಿ. ಕಾಫಿ ಬರುವುದೆಂದೂ, ಖರ್ಚು ಸಾಲಿಯಾನ 6,800 ರೂ. ಆಗುವುದೆಂದೂ ನಿವ್ವಳ ನಫೆ 4,300 ರೂ. ಬರುವುದೆಂದೂ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಸುಮಾರು 2½ ಎಕರೆಗಳಿಗೆ ಒಂದು ಹೆಕ್ಟೇರ್. ಅಂದರೆ ಎಕರೆಗೆ 2,000 ರೂ ನಿವ್ವಳ ಆದಾಯ. ಇದು ಎಲ್ಲವೂ ಸರಿಯಾಗಿದ್ದರೆ. ಆದರೆ ಹಾಗೆ ಇರುವುದು ಅಪರೂಪ. ಎಕರೆಗೆ 1,000ರೂ ಆದಾಯ ಬಂದರೆ ತೋಟಗಾರ ಬದುಕಿದ ಎಂದೇ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಹುದು!

ಒಂದು ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ ಈಗಿರುವುದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಉತ್ಪನ್ನವಾದರೆ ಕಡಮೆ ಧಾರಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಮಾರಬಹುದು. ಕಾಫಿಯ ಸೇವನೆ

ಹೆಚ್ಚಾದರೆ ಕಾಫಿಗೂ ಗಿರಾಕಿ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ. ಆಗ ಹೆಚ್ಚುವ ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆಲ್ಲಾ ಗ್ರಾಹಕರು ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲದೆ, ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾಫಿಯ ಗುಣವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಬೇರೆ ದೇಶಗಳಿಗೆ ನಮ್ಮ ಕಾಫಿಯ ರಫ್ತನ್ನು ಹೆಚ್ಚುಮಾಡ ಬಹುದು. ಈಗ ಇಂಡಿಯಾದ ಒಟ್ಟುಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ½ ಭಾಗ ಇತರ ದೇಶಗಳಿಗೆ ರಫ್ತಾಗುತ್ತಿದೆ ; ½ ಭಾಗ ಇಂಡಿಯಾದಲ್ಲಿಯೇ ಉಪಯೋಗಿಸ ಲ್ಪಡುತ್ತಿದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ, 1965–'66ರಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಸುಮಾರು 63,445 ಟನ್‌ಗಳಲ್ಲಿ 28,843 ಟನ್ ಕಾಫಿ ರಫ್ತಾಯಿತು. ಎಷ್ಟೆಂದರೆ ಅಷ್ಟು ಕಾಫಿ ಯನ್ನು ಇಂಡಿಯಾ ರಫ್ತು ಮಾಡುವಂತಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ, 1962ರಲ್ಲಿ ನ್ಯೂಯಾರ್ಕ್‌ನಲ್ಲಿ ಆದ 'ಅಂತರ್‍ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕಾಫಿ ಕರಾರು' ಎಂಬ ಐದು ವರ್ಷಗಳ ಒಪ್ಪಿಗೆಗೆ ಇಂಡಿಯಾವೂ ಸಹಿ ಹಾಕಿದೆ. ಈ ಒಪ್ಪಿಗೆ 1968ರಿಂದ ಮತ್ತೆ ಐದು ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ಮುಂದುವರಿದು, ಆ ಮೇಲೆ ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೂ ಮುಂದುವರಿಯುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ. ಈ ಕರಾರಿನ ಉದ್ದೇಶ ಕಾಫಿ ಬೆಲೆ ಕುಸಿಯ ದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಂಡು, ಅದನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯ ಆರ್ಥಿಕ ಭದ್ರತೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡುವುದೇ ಆಗಿದೆ. ಸಹಿ ಹಾಕಿದ 67 ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ 42 ದೇಶಗಳು ರಫ್ತು ಮಾಡುವ ದೇಶಗಳು ; 25 ಆಮದು ಮಾಡುವ ದೇಶಗಳು. ಇಂಡಿಯಾ ರಫ್ತು ಮಾಡುವ ದೇಶವಾಗಿದೆ. ಒಪ್ಪಂದದ ಪ್ರಕಾರ 1962ರಲ್ಲಿ ನಿಗದಿಯಾಗಿದ್ದ ರಫ್ತು ಕಾಫಿಯ ಮೊತ್ತ 21,600 ಟನ್‌ಗಳಷ್ಟು ಇದ್ದುದನ್ನು 1968ರಲ್ಲಿ 25,800 ಟನ್‌ಗಳಿಗೆ ಏರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈಚೆಗೆ ಅದು ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ. ಇಷ್ಟೇ ಮೊತ್ತವನ್ನು ರಫ್ತು ಮಾಡಬೇಕೆಂಬ ನಿಯಮ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಪಶ್ಚಿಮ ಯೂರೋಪು ಮತ್ತು ಅಮೇರಿಕಾಗಳಿಗೆ ಮಾಡುವ ರಫ್ತಿಗೆ ಅನ್ವಯಿಸುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ರೂಪಾಯನ್ನು ವಿನಿಮಯವಾಗಿ ಕೊಡುವ ಪಶ್ಚಿಮ ಏಷ್ಯಾ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಿಗೆ ಕರಾರಿನಿಂದ ಹೊರತಾಗಿ ರಫ್ತುಮಾಡುವ ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಈ ಅವಕಾಶವನ್ನು ಉಪ ಯೋಗಿಸಿಕೊಂಡರೆ ಇಂಡಿಯಾದ ಕಾಫಿ ರಫ್ತಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಭವಿಷ್ಯವಿದೆ.

ಕಾಫಿ ರಫ್ತಿನಿಂದ ಇಂಡಿಯಾಕ್ಕೆ 1967–'68ರಲ್ಲಿ 18 ಕೋಟಿ ರೂಪಾಯಿ ವಿದೇಶಿ ವಿನಿಮಯ ದೊರೆಯಿತು. ಇದು ಮತ್ತು ರಫ್ತುಮಾಡು ತ್ತಿರುವ ಕಾಫಿಯ ಮೊತ್ತ ವರ್ಷೇ ವರ್ಷೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿ :

ವರ್ಷ	ರಫ್ತಾದ ಕಾಫಿ (ಟನ್‌ಗಳಲ್ಲಿ)	ವಿದೇಶಿ ವಿನಿಮಯ (ಕೋಟಿ ರೂಗಳಲ್ಲಿ)
1969-70	32,000	19.61
1970-71	32,000	25.10
1971-72	35,000	22.07
1972-73	50,000	32.92
1973-74	52,000	46.01
1974-75	49,000	51.35
1975-76	59,000	66.65
1976-77	47,000	114.04
1977-78	55,000	230.24

ಪ್ರತಿ ಪಂಚವಾರ್ಷಿಕ ಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಫಿ ವಿಸ್ತೀರ್ಣವನ್ನೂ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಯೋಜನೆ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈಗ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಮಾಮೂಲು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲದೆ ಆಂಧ್ರ ಪ್ರದೇಶ, ಒರಿಸ್ಸಾ, ಪಶ್ಚಿಮ ಬಂಗಾಳ, ಮಧ್ಯ ಪ್ರದೇಶ, ಅಂಡಮಾನ್ ನಿಕೋಬಾರ್ ದ್ವೀಪಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲು ಪ್ರಯತ್ನಗಳು ನಡೆದಿವೆ. ಆದರೆ ಇಷ್ಟು ಮಾತ್ರ ಹೇಳಬಹುದು : ಇರುವ ವಿಸ್ತೀರ್ಣದಲ್ಲಿಯೇ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದರೆ ಹಲವೇ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಉದ್ದೇಶಿತ ಗುರಿಯನ್ನು ಸಾಧಿಸುವುದು ಹೆಚ್ಚು ಸುಲಭ ಎಂದು.

ಬಹುಮಟ್ಟಿಗೆ ಈ ಯೋಜನೆ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗುವುದರಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ. ಬೆಳೆದಷ್ಟೂ ಕಾಫಿಗೆ ಗಿರಾಕಿ ಸಿಕ್ಕಲಾರದೆಂಬ ಹೆದರಿಕೆಯೂ ಇಲ್ಲ. ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬೆಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದರೂ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಎದ್ದು ಬಟ್ಟಲು ಮುಂದಿಟ್ಟು ಕಾಫಿಗಾಗಿ ಕಾಯುವ ಭಕ್ತರು ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತಲೇ ಇದ್ದಾರೆ. ಏಕೆಂದರೆ, ಕಾಫಿಯ ಮಹಿಮೆ ಅಸದಳವಾದುದು; ಅದರ ವ್ಯಾಪ್ತಿ ವಿಶಾಲವಾದುದು; ಅದು ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಬೇಕಾದ ಅನುಪಮ ಪಾನೀಯ.

ಇಂತಹ ಅನುಪಮ ಪಾನೀಯವಾದ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಾ, ಕುಡಿಯುತ್ತಾ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಬರದ ಷೇಕ್ ಅಬ್ದುಲ್ ಖಾದರ್ ಹೀಗೆ ಹಾಡಿದ:

O Coffee, thou dispersest sorrow,
Thou art the drink of the faithful,
Thou givest health to those who labour,
And enablest the good to find the Truth.

ಗ್ರಂಥಋಣ

1. Modern Coffee Production by A. E. Haarer
2. All About Coffee by William H. Ukers.
3. Coffee by Frederic L. Wellman.
4. Coffee from Plantation to Cup by F.B. Thurber, (1881).
5. Brown Gold—The Amazing Story of Coffee by Andrews Uribe.
6. The Saga of Coffee by Heinrich Edward Jacob.
7. Eastern Experiences by Lewin B. Bowring.
8. India in 1880 by Sir Richard Temple (made available by late Mr. Middleton).
9. Mangalore by T.W. Wenn (1945).
10. Cochin-Malabar Palms and Pageants by T.W. Wenn.
11. Century in Malabar-The History of Peirce Leslie and Co. from 1862-1962: Edited by W. K .M. Langley C.B.E.
12. Experiences of a Planter in the Jungles of Mysore by Robert H. Elliot, Vols. I and II (1871).
13. Gold, Sport and Coffee Planting in Mysore by Robert H. Elliot (1894).
14. The Clifton Park System of Farming by Robert H. Elliot.
15. Southern India: Compiled by Somerset Playne F.R.G.S.—The Foreign and Colonial Compiling and Publishing Co., London (1914-15).
16. State and Labour in India by K. N. Vaid.
17. Report on the Ravages of the Borer in Coffee

Estates by Surgeon George Bidie, M.B. in 1869.
18. Selections from the records of the Mysore Government No. 15—papers regarding the abolition of Halat on coffee etc., (Chickmagalur District Office Library).
19. Report re. Land Revenue Re-settlement of the province of Coorg (Coorg District Office Library).
20. Studies in India Rural Economics by S. Keshava Iyengar (Chickmagalur District Office Library).
21. Report on an Enquiry into the General Conditions and the Family Budgets of Labour in Coffee Plantations in Mysore (published by the Government of Mysore—Department of Labour-1948).
22. Basic problems of Plantation Labour (published by the International Labour Organisation (1950).
23. Report of the Study Group for Plantations (Tea) by the National Commission on Labour (1969)
24. Report of the Study Group for Plantations (Coffee/Rubber) by the National Commission on Labour (1969).
25. Mysore State Gazeteer—Coorg District.
26. Mysore Gazeteer by Hayavadanarao.
27. Planting Directory of Southern India published by the UPASI (1965).
28. Mysore Planting-Spanning Hundred Years—MSPA Chickmagalur.
29. Factors Limiting Coffee Production by Dr. N. G. ChokKanna (a pamphlet published by the Central Coffee Research Institute, Balehonnur).
30. Silver Jubilee Souvenir (1965)—issued by the Coffee Board.

31. Indian Coffee (Monthly Journal)—published by the Coffee Board.
32. Coffee Planters' Guide—by Coffee Research Dept.
33. Coffee Statistics—published by the Coffee Board.
34. Chicory, The Savouring Agent for Coffee—by Dr. R. Murali Krishnan (The Hindu, Sunday, October 19, 1969).
35. ಪಕ್ಷಿಕಾಶಿ—ಕುವೆಂಪು.

.. ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳು

An excellent book on Coffee. I have always enjoyed your most readable book and like your prose style immensely—**G.I.D. D'Souza, Director, Coffee Research Institute (Rtd.), Balehonnur.**

The book reads like a novel and any Coffee addict will read it with pleasure as the drinking is and stimulating too like Coffee—**B. S. Kushalappa, Modur Estate. Coorg.**

Please allow me the privilege of writing this letter to you, though not known to you personally.

One day when I was short of reading matter, I just took up the book, 'Bettadinda Battalige' by your excellent pen and believe me I never left until I finished it. I never thought that the book could be so interesting. Sir, allow me to congratulate you on this stupendous work, a grand treatise etc.—**H. N. Nackathaya, Coodapur.**

Although Mysore is considered as the home of Indian Coffee it is unfortunate that no authentic literature worth its name has so far seen the light of the day in Kannada. Mr. Nagegowda has fulfilled this long felt need by writing an interesting and authentic book on Coffee in Kannada .....In certain passages in particular the narration is most enchanting. The local idom and the diction captivate us. It is possible that when one sees the title of this book, one may get an impression that he will have a novel to feast himself through—**Deccan Herald, dated 6-12-1970.**

ಪುಸ್ತಕ ಬಲು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮುದ್ರಿತವಾಗಿದೆ. ವಿಷಯದ ವಿಷಯವಾಗಿ ಏನೂ ಹೇಳಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ ; ಬಹು ಶ್ರಮದಿಂದ ಬಹು ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟಾಗಿ ಪ್ರತಿಪಾದಿತವಾಗಿದೆ. . . . ನನ್ನಾಕೆ ಕಾಫಿ ಬೀಜವನ್ನು ಕರ್ರಗಾಗುವವರೆಗೂ ಹುರಿಯುತ್ತಿದ್ದಳು. ತಮ್ಮ ಪುಸ್ತಕದ ಒಕ್ಕಣೆ ನೋಡಿ ಈಗ ಹದವಾಗಿ ಹುರಿಯುವುದನ್ನು ಕಲಿತುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾಳೆ. ತಮ್ಮ ಪುಸ್ತಕ ನಮ್ಮ ಮನೆಯ ಕಾಫಿಯ ರುಚಿಯನ್ನೂ ಏರಿಸುತ್ತಿದೆ....ನನಗೆ ಮತ್ತೊಂದು ವಿಷಯ ತುಂಬಾ ಹಿಡಿಸಿತು. ಅದೇನೆಂದರೆ, ತಾವು ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳ ಜೀವನ ಕಂಡು ಹೇಳಿರುವ ಮಾತುಗಳು ಮತ್ತು ಉದ್ಧರಿಸಿರುವ ಅವರ ದಿನಚರಿಗಳು.

ತಮ್ಮ ಅವಿಶ್ರಾಂತವಾದ ಲೇಖನಿಯಿಂದ ಒಳ್ಳೊಳ್ಳೆಯ ಬರಹಗಳು ಮೂಡಿ ಬರುತ್ತಿವೆ. ತುಂಬ ಹರ್ಷದ ಸಂಗತಿ.

—ಪು. ತಿ. ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್, ಮೈಸೂರು.

ಕಾಫಿಯ ಹುಟ್ಟು, ಬೆಳವಣಿಗೆ, ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಹಾಗೂ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳನ್ನು ಅಂಕಿ ಅಂಶ ಗಳೊಡನೆ ತಿಳಿಯಾದ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ನಿರೂಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ಹತ್ತಾರು ಸಲ ಕಾಫಿ ಹೀರುವವರಿಗೂ ಕೂಡ ಕಾಫಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲದ ಎಷ್ಟೋ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾದ ಸಂಗತಿಗಳು ಇದರಲ್ಲಿವೆ. ನೂರಾರು ಸಂಗತಿಗಳಿಂದ ತುಂಬಿ ಉಪಯುಕ್ತವೂ ಆಗಿರುವ ಈ ಗ್ರಂಥ ಕಾಫಿಪ್ರಿಯರಿಗೂ ರುಚಿಕರವಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ.

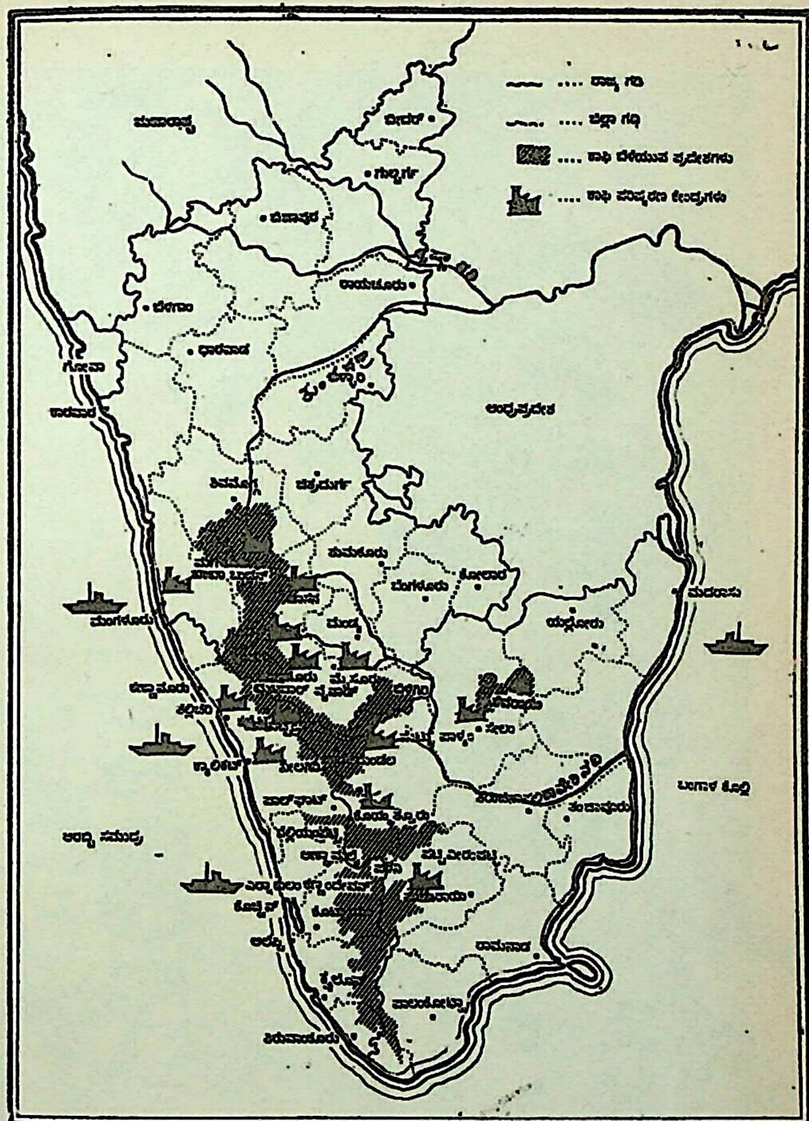
—ಎಂ. ವಿ. ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ, ಆಕಾಶವಾಣಿ, 1–8–71.

ಕೆಲವು ಭಾಗಗಳನ್ನು ಓದುವಾಗಲಂತೂ ಕಥನಕಲೆಯಲ್ಲಿ ಮನೆಯೊಡತಿ ಎದು ರಿಗೆ ಕುಳಿತು ಮೋಜಿನ ಆವರಣವೊಂದನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾದ ಕತೆಯೊಂದನ್ನು ಹೇಳುತ್ತಾ ಹೋಗುವಂತೆಯೇ ಇದೆ. ಕೇಳುತ್ತಾ ಆನಂದಿಸುವುದೊಂದೇ ನಮ್ಮ ಕೆಲಸ.

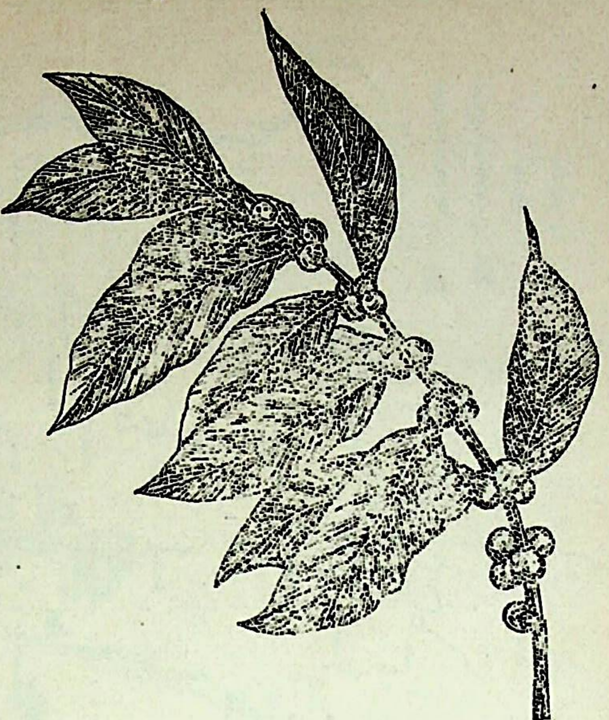
—ಪ್ರಜಾವಾಣಿ, 23-8-70.

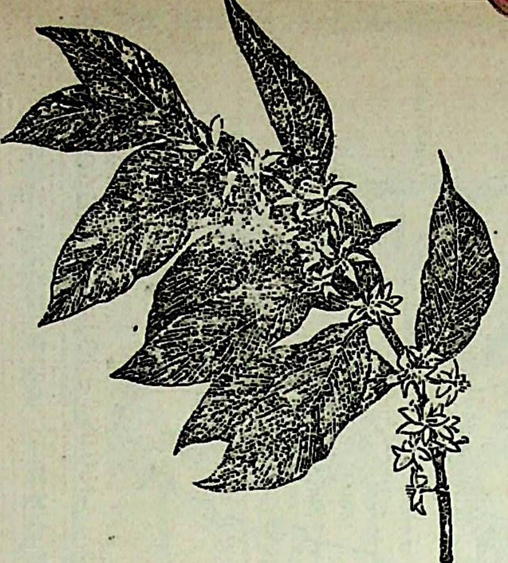
ಶ್ರೀ ನಾಗೇಗೌಡರು ಕಾಫಿಯ ಕಥೆಯನ್ನು ಬಹು ಮನೋಜ್ಞವಾಗಿ ಹೆಣೆದಿದ್ದಾರೆ. ಕಾಫಿ ಸೇವಕರಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ ಅದನ್ನು ಬೆಳೆವವರಿಗೆ, ಅದರ ಮಾರಾಟಗಾರರಿಗೆ ಮತ್ತು ಸಾಮಾನ್ಯ ಜನರಿಗೆ ಕೂಡ ಇದು ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಗ್ರಂಥವಾಗಿದೆ.

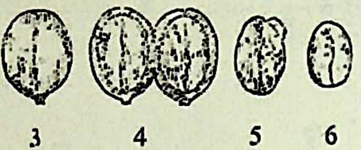
—ಸಂಯುಕ್ತ ಕರ್ನಾಟಕ, 14–9–70.

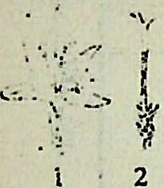


ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶ ಮತ್ತು ಕಾಫಿ ಹದಮಾಡುವ ಸ್ಥಳಗಳು





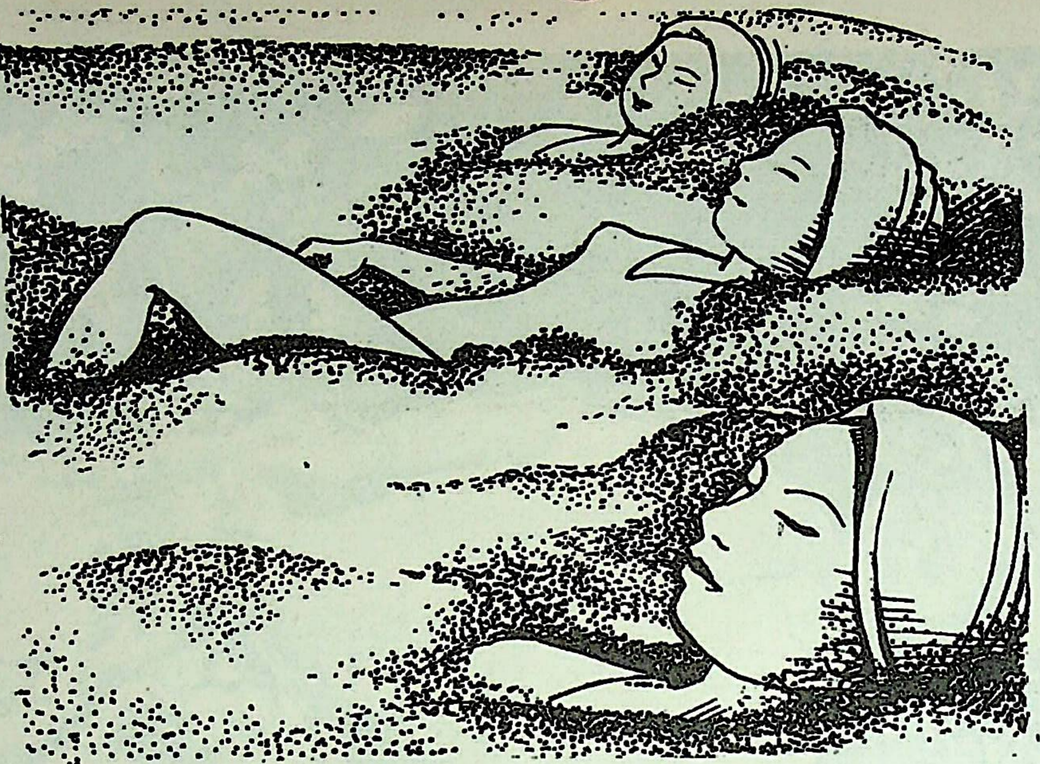




1 ಹೂವು, 2 ಬೀಜನಾಳ, 3 ಪೂರ್ಣ ಬೆಳೆದ ಹಣ್ಣು. 4 ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ಎರಡು ಬೇಳೆಗಳು, 5 ಬೀಜ–ಪೊರೆ ಸಮೇತ.
6 ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಸಿದ್ಧವಾದ ಬೀಜ.



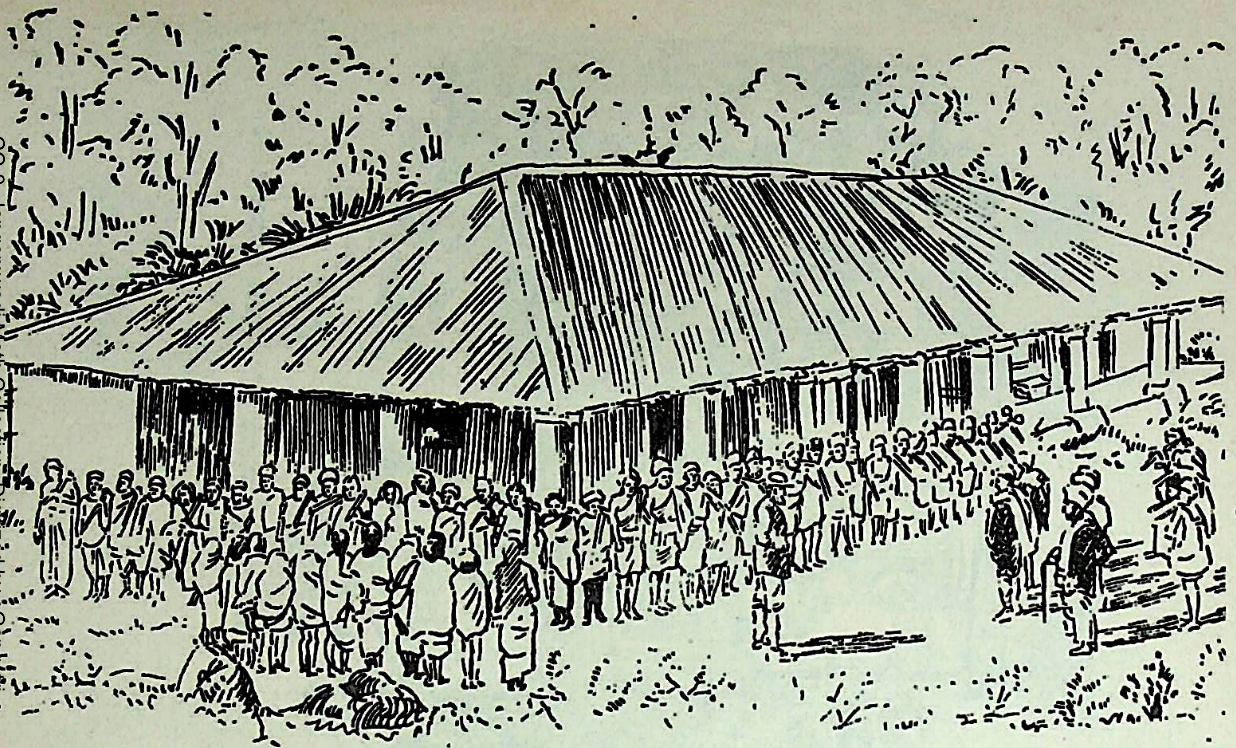
ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣು ಬಿಡಿಸುವುದು



ಕಾಫಿ ಸ್ನಾನ



ಲಂಡನ್ನಲ್ಲಿ ಚಕ್ರದ ಗಾಡಿಯ ಮೇಲೆ ಕಾಫಿಯ ಮಾರಾಟ–1652



ಎಲಿಯಟರ ಬರ್ಚಿನಹಳ್ಳ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಬೆಳಗಿನ ಲೆಕ್ಕ ತೆಗೆಯುತ್ತಿರುವುದು. — ಎಲಿಯಟರ ಪುಸ್ತಕದಿಂದ



ಮಂಜರಾಬಾದಿನ ಹೆಂಡ ಇಳಿಸುವ ಜನ

— ಎಲಿಯಟರ ಪುಸ್ತಕದಿಂ



ಮಂಜರಾಬಾದಿನ ರೈತಾಪಿ ಜನ

— ಎಲಿಯಟರ ಪುಸ್ತಕದಿಂದ

1035



ಮಂಜರಾಬಾದ್ ಪ್ರದೇಶದ ನಾಲ್ಕು ತರಹ ಜನರು

ನಾಲ್ವರು ಹೊಲೆಯರು — ನಾಲ್ವರು ಶಾಖಾಹಾರಿ ರೈತರು — ನಾಲ್ವರು ಹೆಂಡ ಇಳಿಸುವರು

ನಾಲ್ವರು ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ರೈತರು

— ಎಲಿಯಟರ ಪುಸ್ತಕದಿಂದ



ಪರಂಗೀ ತೋಟಗಾರರ ಸ್ನೇಹಕೂಟವೊಂದರ ಹಳೆಯ ಛಾಯಾ ಚಿತ್ರ

ಪರಂಗೀ ತೋಟಗಾರರ ಸ್ನೇಹಕೂಟವೊಂದರ ಹಳೆಯ ಛಾಯಾ ಚಿತ್ರ

